

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

LA
CULTURE DU CAFÉ

SON AVENIR DANS LES COLONIES FRANÇAISES

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le mercredi 1^{er} juin 1910, à 3 heures

PAR

A. JACOTOT

Président : M. LESEUR, professeur.

*Suffragants : } MM. PERREAU, professeur.
TRUCHY, professeur.*



PARIS

EMILE LAROSE, LIBRAIRE-ÉDITEUR

44, Rue Victor Cousin, 44

—
1910

THÈSE
POUR
LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation
ni improbation aux opinions émises dans les
thèses; ces opinions doivent être considérées
comme propres à leurs auteurs.

UNIVERSITÉ DE PARIS. — FACULTÉ DE DROIT

LA

CULTURE DU CAFÉ

SON AVENIR DANS LES COLONIES FRANÇAISES

THÈSE POUR LE DOCTORAT

PRÉSENTÉE ET SOUTENUE

Le mercredi 1^{er} juin 1910, à 3 heures

PAR

A. JACOTOT



Président : M. LESEUR, professeur.

*Suffragants : } MM. PERREAU, professeur.
 } TRUCHY, professeur.*



PARIS

EMILE LAROSE, LIBRAIRE-ÉDITEUR

11, Rue Victor Cousin, 11

1910

LA

CULTURE DU CAFÉ

SON AVENIR DANS LES COLONIES FRANÇAISES

INTRODUCTION

Parmi les plantes tropicales de grande culture, le caféier est une de celles qui méritent le plus d'attirer l'attention, non seulement à cause des progrès considérables et extrêmement rapides de cette culture dans certains pays, notamment au Brésil, mais aussi à cause de la consommation de ce produit qui n'a pas cessé de suivre une marche ascendante et, loin d'avoir encore atteint son maximum, tend de plus en plus à devenir une consommation mondiale.

Depuis quelque temps, cependant, une crise assez grave, intéressante à étudier, tant pour sa durée qu'à cause des mesures originales qu'elle a suscitées, dénoterait que cette consommation, malgré son accroissement, n'est plus capable d'absorber entièrement la production.

L'histoire même de la production nous montrera que la crise de ces dernières années est due à la réu-

nion de certaines circonstances absolument exceptionnelles qui ne pourra certainement pas se représenter.

Mais cette crise, que l'on peut considérer aujourd'hui comme terminée, marque le commencement d'une ère nouvelle dans laquelle les producteurs devront pour réussir tenir compte de plus en plus des conditions économiques et commerciales et adapter leur culture à un état de choses qui certainement les favorise moins qu'autrefois.

Cette réserve faite, le café qui jusqu'à ces dernières années a procuré des bénéfices énormes sinon exagérés, non seulement aux producteurs et à un commerce de jour en jour grandissant, mais qui de plus entre pour une part importante dans les recettes douanières de nombre d'États, le café pourra encore rémunérer largement ceux qui, profitant de l'expérience acquise, s'adonneront à sa culture avec prudence et avec méthode.

Mais, ce serait se méprendre sur la portée de ce travail que d'y voir un essai tendant à démontrer qu'une ou plusieurs de nos colonies peuvent devenir à un moment donné des colonies caféières et être ainsi pour le Brésil des concurrentes redoutables.

Tout aussi bien, l'exemple de l'État de Saint-Paul est-il là pour prouver que cela peut avoir de graves inconvénients. Cet exemple ne fait d'ailleurs que s'ajouter à beaucoup d'autres ; « aussi on est aujourd'hui d'accord pour condamner la monoculture, et la polyculture est devenue un axiome incontesté de

l'économie coloniale moderne ; cette méthode qui consiste à développer à côté des cultures principales des cultures d'appoint a le grand avantage d'introduire dans la production locale un certain équilibre et de mettre les colonies à l'abri des crises aiguës, les cultures secondaires agissant dans ce cas à la façon de véritables réserves (1). »

Nous voulons seulement montrer ici qu'une vue un peu superficielle des choses ne doit pas faire exclure de nos colonies la culture du café ; ensuite, que cette culture n'en est encore dans nos grands domaines d'outremer qu'à ses débuts, que dans la plupart elle n'est pas encore sortie de ce que l'on a appelé très justement la période d'essais.

Si l'on pose comme principe que les colonies doivent être pour leur métropole, en même temps que des débouchés pour son commerce et son industrie, des marchés d'approvisionnement, on verra par les quelques chiffres suivants combien nos colonies ont encore à faire en ce qui concerne le café pour remplir entièrement leur fonction.

« En 1905, nous avons importé pour 452 millions de marchandises venant de nos colonies, comprenant des denrées d'alimentation et des matières premières. Ce n'est là qu'un commencement, car à l'heure actuelle 700 millions de produits exotiques sont encore demandés par la France à l'étranger (2). »

1. M. Leseur. *Cours de législation et d'économie coloniales.*

2. M. Leseur, à son cours.

Or, nous consommons annuellement près de 100 millions de kilogrammes de café valant aux cours peu élevés de ces dernières années plus de 100 millions de francs (1). Les immenses colonies que nous possédons dans toutes les régions du globe n'entrent dans ce chiffre que pour un million de kilogrammes; elles ne nous fournissent par conséquent que la centième partie du café nécessaire à notre consommation.

Ce chiffre, on le voit, est tout à fait insuffisant et le moment est venu pour nos colonies de combler cette lacune.

La simple exploitation des richesses végétales n'est pas suffisante en effet, comme on le croit malheureusement trop souvent, pour amener la prospérité durable d'une colonie. Si pendant des siècles, les végétaux indigènes d'un pays ont suffi amplement aux besoins de ses habitants, ils ne pourront satisfaire pendant longtemps un commerce intensif d'exportation, à moins que par la culture on n'arrive à en augmenter et à en régulariser le rendement. D'autre part, il est démontré aujourd'hui qu'on ne peut espérer un développement industriel, surtout dans les régions tropicales, qu'après une longue période agricole (2).

« Aussi, de nos jours, dans la pratique coloniale, il se manifeste une tendance à développer dans nos

1. Cette consommation s'est élevée exactement pour l'année 1907 à 101 millions de kilogrammes valant 103 millions de francs.

2. E. de Wildeman. *Les plantes tropicales de grande culture*, 1908, p. 1.

colonies la production agricole, à hâter l'avènement de l'âge de l'agriculture, car c'est là la véritable base de la prospérité coloniale (1). »

C'est donc le moment de s'occuper des plantes tropicales de grande culture et en particulier de la culture caféière, de passer en revue les essais qui ont été tentés dans chacune de nos colonies et dont on peut tirer, même lorsqu'ils ont été malheureux, de profitables leçons ; peut-être pourrons-nous ensuite entrevoir quel avenir est réservé à cette production.

C'est là, pensons-nous, ce qui peut donner quelque intérêt à cette étude.

1. M. Leseur, à son cours.

PREMIÈRE PARTIE

L'ÉTAT ACTUEL DE LA PRODUCTION ET DE LA CONSOMMATION DU CAFÉ ET L'AVENIR DE CETTE CULTURE DANS LES PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS

CHAPITRE PREMIER

La production du café dans le monde

On a cru longtemps que le pays d'origine du caféier était l'Arabie et c'est pour cette raison que la principale espèce de café a été appelée par les botanistes « *coffea arabica* » ; mais, cet arbuste n'y ayant jamais été rencontré à l'état spontané, tous les auteurs s'accordent aujourd'hui à lui donner comme patrie l'Abyssinie où il croît au contraire à l'état sauvage et où il est connu depuis fort longtemps (1).

1. De Candolle, *Origine des plantes cultivées*, dit que le caféier est sauvage en Abyssinie, dans le Soudan, à Mozambique et à la Guinée; mais il est porté à croire que la véritable patrie du caféier

M. Henri Lecomte constate qu'on trouve le caféier dans toute l'Afrique tropicale et c'est de cette région que seraient originaires, d'après lui, les principales espèces connues et cultivées, telles que le caféier d'Arabie, ceux de Libéria, du Rio Nunez, etc. « Mais alors que les diverses espèces de la côte occidentale d'Afrique sont restées confinées par la force des choses dans leur lieu même d'origine, le caféier d'Abyssinie qui a donné naissance à toutes les variétés de « *cofea arabica* » a été transporté dans l'Yémen par les conquérants éthiopiens (1). »

C'est vers le ^{xv}e siècle que les Arabes commencèrent à cultiver le café et l'usage de cette boisson se répandit peu à peu dans tout l'Orient, puis en Europe.

Au ^{xvii}e siècle, la consommation prit un tel développement que les produits importés du Yémen ou Arabie heureuse, alors seul lieu de production, furent loin de suffire aux exigences de la demande, et les prix élevés atteints par cette denrée déterminèrent les Hollandais, possesseurs de riches et vastes colonies, à y tenter la culture du caféier.

est l'Abyssinie et qu'il a été naturalisé par la culture dans les autres pays.

« Ce fait s'est reproduit ailleurs : le caféier échappé des cultures croît maintenant à l'état spontané dans plusieurs forêts du Brésil et des Antilles où on est bien certain qu'il n'a jamais existé à l'état sauvage. » (A. Fauchère. *Culture pratique du caféier et préparation du café*, 1908.)

1, Henri Lecomte. *Le café*, 1902, p. 1.

En 1690, Van Horn, après bien des risques, réussit à se procurer en Arabie quelques pieds de caféier qu'il fit planter à Batavia, où ils prospérèrent merveilleusement et, en 1710, le jardin botanique d'Amsterdam reçut un échantillon des cultures de Java, lequel maintenu dans de bonnes conditions put se reproduire.

La Hollande fit hommage à Louis XIV d'un des jeunes plants qui, placé dans les serres du Jardin des Plantes, se multiplia.

En 1720, trois des jeunes pieds de caféier ainsi obtenus furent confiés au capitaine du génie Déclieux pour être plantés à la Martinique. La traversée fut longue et pénible; l'eau se faisait rare, et, plusieurs jours avant d'aborder, matelots et passagers furent réduits à la demi-ration. Déclieux se priva d'une partie de sa portion pour arroser ses plants. Deux d'entre eux moururent, mais il sauva le troisième qui fut la souche de toutes les plantations de caféiers des Antilles et de l'Amérique centrale, celles des possessions hollandaises exceptées (1).

La culture du café prit à la Martinique une extension rapide, et, en 1788 on y consacrait 6.000 hectares qui produisaient 3.300.000 kilogrammes de café valant 8.315.000 francs.

Le café fut introduit successivement à la fin du XVIII^e siècle et au commencement du XIX^e aux Antilles, dans presque tous les pays de l'Amérique cen-

1. E. Pierrot. *Culture pratique et rationnelle du caféier*, 1906.

trale et du nord de l'Amérique du Sud ; la production, bien qu'ayant subi dans ces pays, au cours du siècle dernier, diverses fluctuations, y est encore considérable.

Mais c'est au Brésil que la culture caféière devait atteindre en quelques années un développement à peu près unique dans l'histoire de la culture des plantes tropicales.

Aujourd'hui, le café est connu et cultivé dans toute la région intertropicale ou plus exactement dans toute l'immense zone qui s'étend des plaines de l'équateur au 28° parallèle nord et au 30° degré de latitude sud (1).

Sur cette immense surface cependant, le développement de la culture est fort irrégulier, car il dépend de nombreuses conditions climatériques et géologiques.

La culture du caféier n'en reste pas moins une des grandes cultures tropicales ; elle couvre aujourd'hui une surface totale évaluée à deux millions et demi d'hectares et elle est la base d'un important commerce manipulant plus de 900 millions de kilogrammes de café représentant une valeur de près de deux milliards de francs.

1. Le *coffea arabica* peut encore croître à l'air libre en dehors de ces limites : la Sicile en possède bien quelques pieds par 36° de latitude nord, mais la culture ne peut pas y être entreprise économiquement ; de récentes expériences l'ont démontré également pour l'Algérie (A. Fauchère. *Culture pratique du caféier et préparation du café*, 1908, p. 2).

Les pays qui produisent aujourd'hui du café sont : *en Amérique*, le Brésil, le Mexique, l'Amérique centrale (Guatémala, San-Salvador, Costa-Rica, Nicaragua), les Antilles (Haïti, la Jamaïque, Porto-Rico et la Guadeloupe), les Guyanes hollandaise et anglaise, le Venezuela, la Colombie, l'Équateur, le Pérou et le Paraguay; *en Asie et en Océanie*, les Indes néerlandaises, les Indes anglaises et Ceylan, l'Indo-Chine française, la Nouvelle-Calédonie, Manille, l'Arabie que l'on pourrait rattacher à l'Afrique; *en Afrique*, l'Abyssinie et les diverses possessions européennes (Afrique orientale allemande et anglaise, Côte d'Ivoire, Congo belge et français, Madagascar, Réunion), possessions qui, toutefois, n'entrent dans la production mondiale que pour une bien faible part.

L'examen de l'accroissement de cette production au cours du siècle dernier nous permettra de voir, sinon la part qui revient à chacun de ces pays, ce qui serait trop long et presque impossible à établir, du moins celle des diverses régions que nous venons d'énumérer.

« La production mondiale du café qui, en 1825, ne dépassait pas 1.650.000 balles s'est élevée, pour l'année écoulée du 1^{er} juillet 1901 au 30 juin 1902 à 19.818.000 balles de 60 kilogrammes (1). »

M. Lalière fait remarquer toutefois que la production de la saison caféière 1901-1902 a excédé de beaucoup la production moyenne qui, pour la pé-

1. Lalière. *Le café dans l'État de Saint-Paul*, 1909, p. 1 à 10.

riode décennale 1897-1898 à 1906-1907, a été de 16.433.900 balles (1).

« Bien que la récolte commerciale 1901-1902 ait atteint un nombre de balles jusqu'alors inconnu, elle n'est cependant pas la plus importante que l'on ait relevée, car elle vient d'être dépassée par la fameuse récolte de 1906-1907 dont les recettes ont atteint le chiffre fantastique de 23.920.000 balles, ce qui constitue le record de la production annuelle du café (2). »

Le rapprochement de ces divers chiffres est frappant et fait ressortir assez exactement l'extraordinaire développement qu'ont pris, dans ces derniers temps, les plantations de café des divers pays producteurs.

On doit remarquer cependant qu'à cet accroissement énorme de la production les diverses régions où l'on cultive le café sont loin d'avoir pris une égale part. La part de beaucoup prépondérante revient au Brésil : c'est la conclusion que l'on peut tirer des diverses statistiques et qui ressort clairement du tableau suivant donné par M. Lalière, tableau dans lequel les pays producteurs sont divisés en quatre catégories d'après leur situation géographique, le Brésil seul étant mis à part à cause de son importance.

1. Cette production mondiale a été calculée en prenant pour base les exportations ou plus exactement les recettes contrôlées aux ports d'expédition, étant donné en effet les difficultés qu'il y a à se procurer les statistiques des récoltes dans tous les pays d'origine.

2. Lalière. *Le café dans l'État de Saint-Paul*, 1909, p. 1 à 10.

PRODUCTION MONDIALE DU CAFÉ

De 1820 à 1905

Moyennes annuelles par périodes. Balles de 60 kilos.

Périodes (Décennales jusqu'en 1850 et quinquennales depuis 1850)	1 ^{re} CATÉGORIE	2 ^e CATÉGORIE	3 ^e CATÉGORIE	4 ^e CATÉGORIE	Moyennes annuelles
	Brésil	Autres pays de l'Amérique (Mexique, Amérique centrale, Indes Occidentales, Hatti, etc.	Asie et Océanie moins l'Arabie	Afrique et Arabie	
1820-1821 à 1829-1830..	300 000	550 000	775 000	25 000	1 650 000
1830-1831 à 1839-1840..	750 000	650 000	1 100 000	25 000	2 525 000
1840-1841 à 1849-1850..	1 500 000	800 000	1 425 000	25 000	3 750 000
1850-1851 à 1854-1855..	2 250 000	800 000	1 650 000	26 000	4 725 000
1855-1856 à 1859-1860..	2 750 000	800 000	1 800 000	25 000	5 375 000
1860-1861 à 1864-1865..	2 525 000	1 000 000	2 000 000	25 000	5 550 000
1865-1866 à 1869-1870..	3 150 000	1 200 000	2 250 000	50 000	6 650 000
1870-1871 à 1874-1875..	3 350 000	1 650 000	2 250 000	75 000	7 325 000
1875-1876 à 1879-1880..	4 000 000	1 800 000	2 400 000	75 000	8 275 000
1880-1881 à 1884-1885..	5 900 000	2 175 000	2 325 000	125 000	10 526 500
1885-1886 à 1889-1890..	5 330 020	2 397 560	1 464 800	112 860	9 305 280
1890-1891 à 1894-1895..	6 422 640	3 034 920	1 116 400	175 400	10 749 360
1895-1896 à 1899-1900..	9 041 800	3 284 280	1 035 480	222 800	13 584 360
1900-1901 à 1904-1905..	12 431 600	3 120 600	785 200	170 400	16 507 800

Ce tableau nous indique que, pour la dernière période envisagée, sur une production moyenne annuelle de 16.507.800 sacs, le Brésil fournit à lui seul un peu plus des trois quarts, tous les autres pays producteurs du monde réunis donnant le dernier quart.

M. Lalière conclut également de l'examen de ce tableau que le Brésil est le seul pays qui ait vu sa production marcher d'une façon vraiment progressive et que, parmi les autres pays, les uns traversent en ce moment une période stationnaire, les autres sont même en recul évident.

Il est donc intéressant de rechercher, d'une part quelles causes ont le plus contribué au développement de la production brésilienne, d'autre part à quoi est dû le peu de progrès des autres régions en ce qui concerne la culture du café.

Le caféier fut importé de Cayenne à Para dans la première moitié du XVIII^e siècle, et il est curieux de noter en passant que c'est de la Guyane qu'est partie cette culture qui devait faire la fortune du sud de la grande république latine. Le café n'a toutefois commencé à prospérer au Brésil qu'en 1761, époque à laquelle un décret vint favoriser les producteurs en supprimant les droits d'exportation.

La précieuse plante pénétra dans les années qui suivirent dans d'autres régions du Brésil, à Maranhao, à Rio, puis dans les provinces aujourd'hui États de Sao Paulo et de Minas Geraes.

« Mais, c'est seulement à partir de 1825 que les plan-

tations prirent quelque importance ; leur immense développement et surtout la rapidité du mouvement est un des phénomènes économiques les plus frappants de notre siècle (1). »

Le caféier pourrait être cultivé dans presque toutes les parties du Brésil, sauf dans les États situés au sud de Sao Paulo, dans le Parana et surtout dans le Santa-Catarina et le Rio Grande do Sul qui sont trop froids pour cette culture. D'autre part, le climat tout à fait équatorial de l'Amazonie lui est moins favorable que celui des provinces plus méridionales. Mais par contre le Brésil oriental et méridional depuis l'État de Ceara jusqu'à celui de Sao Paulo réalisent admirablement les conditions les plus propices à la bonne venue du caféier et à la saine maturité de la graine.

En fait, depuis un siècle, la culture du caféier a été limitée au Brésil dans une zone relativement petite comprenant les cinq États de Saint-Paul, de Minas Geraes, de Rio-de-Janeiro, d'Esperito Santo et de Bahia.

Si nous nous reportons à une quarantaine d'années en arrière, nous voyons que de 1870 à 1875, la moyenne annuelle de la récolte du Brésil entier était de plus de trois millions et demi de sacs. De 1900 à 1905, la moyenne s'est élevée à tout près de 13 millions de sacs et de 1905 à 1910 elle peut être évaluée à un chiffre un peu inférieur à 15 millions de balles de 60 kilos.

1. H. Turot, *En Amérique latine*, 1908, p. 133.

C'est donc durant cette période relativement courte qui va de 1870 à 1900 que les plantations se sont étendues au Brésil et les statistiques nous montrent encore que c'est surtout à Saint-Paul qu'elles se sont développées.

Dans les deux États de Bahia et d'Esperito Santo en effet, la culture a fait très peu de progrès et les exportations par les ports de Bahia et de Victoria n'ont guère dépassé ces dernières années 600.000 sacs.

Restent les deux ports de Rio et de Santos, le premier par lequel est exportée la production de l'État de Rio et la plus grande partie de celui de Minas Geraes, le second par lequel s'écoule la récolte presque entière de l'État de Saint-Paul.

Or, voici quel a été à diverses époques le chiffre des exportations de café de ces deux ports :

SAISONS	EXPORTATIONS EN BALLES DE 60 KILOS DE	
	Rio	Santos
1869-1870.....	2.823.000	578.000
1879-1880.....	2.943.000	1.063.000
1889-1890.....	2.441.000	2.062.000
1901-1902.....	5.356.000	10.166.000
1904-1905.....	2.547.000	7.426.000
1905-1906.....	3.244.000	6.983.000
1906-1907.....	4.241.000	15.392.000
1907-1908.....	3.108.000	7.203.000
1908-1909.....	1.750.000	9.250.000

On voit que, si les exportations de café de Rio

n'ont fait aucun progrès depuis 1870, — les saisons 1901-1902 et 1906-1907 étant tout à fait exceptionnelles, — il n'en a pas été de même de celles de Santos qui ont marché à pas de géant, surtout depuis 1890.

L'État de Saint-Paul est devenu aujourd'hui le grand centre de la production caféière ; il fournit plus des deux tiers de la production du Brésil, la production moyenne de tous les autres États brésiliens réunis ne dépassant guère 4 millions de sacs. Il produit à lui seul plus de la moitié du café qui se consomme dans le monde et on a pu dire avec raison, que pour le café, l'État de Saint-Paul occupe un rang égal à celui détenu par le sud des États-Unis dans la production du coton brut, avec cette différence que la grande culture caféière est peut-être encore plus concentrée au Brésil que ne l'est celle du coton dans l'Amérique du Nord.

Quelles sont donc les causes de cette concentration si rapide de la culture caféière dans l'État de Saint-Paul ?

La première est sans contredit que cet État réunit dans certaines de ses parties des conditions de sol et de climat absolument exceptionnelles, peut-être même uniques, mais ce n'est pas la seule.

La grande période des plantations dura à Saint-Paul treize ou quatorze ans, entre 1887 et 1900. C'est l'époque où les prix du café furent des plus rémunérateurs et où l'on pouvait dire vraiment que le café était de l'or.

De 1887 à 1896 ces prix atteignirent une moyenne

de 97 francs, montant même parfois à 130 francs les 50 kilogrammes. La moyenne annuelle durant cette période ne descendit pas au-dessous de 90 francs et la chute des cours à partir de 1896 ne put arrêter immédiatement la prodigieuse fièvre de plantation que ces hauts cours avaient fait naître. De plus le Brésil traversa vers cette époque une période de change bas, dû à une émission exagérée de papier-monnaie. Le milreis, monnaie de compte du Brésil, qui était au pair de 27 pence (2 fr. 80) au moment de la chute de l'Empire en 1889, commença à descendre à partir de 1891 pour tomber en 1899 à moins de 6 pence (0 fr. 62). Au plus bas le papier ne valut, même en or, que le $\frac{1}{5}$ de sa valeur nominale.

« Le change bas est l'indice du peu de crédit qu'inspire à l'extérieur la fortune du pays ; il est pour les étrangers le signe du malaise économique des pays sur lesquels il sévit. Mais, à l'intérieur, il crée une situation anormale qui peut avoir les conséquences les plus singulières (1). »

M. Pierre Denis a remarquablement dégagé ces diverses conséquences : tout ce capital de papier, incapable de servir à solder les importations, amena à l'intérieur une abondante circulation monétaire et fut pour le développement de la production brésilienne un puissant levier, si bien qu'un régime de protection intensive et générale ne tarda pas à devenir nécessaire.

1. Pierre Denis. La valorisation du café au Brésil ; article paru dans la *Revue politique et parlementaire* du 10 juin 1908, p. 496.

Comme d'autre part, les salaires comptés en papier mettent toujours un certain temps à subir l'influence des variations monétaires, les producteurs exportateurs qui recevaient bien entendu de l'or de l'étranger en échange de leurs produits et se procuraient avec cet or des quantités toujours plus grandes de papier-monnaie se trouvaient considérablement avantagés et étaient portés tout naturellement à accroître leur production.

Il est facile de comprendre que cette situation ait favorisé non seulement l'industrie, mais aussi l'agriculture et particulièrement la culture du café qui exige de gros capitaux (1).

Cette cause, capitale dans l'histoire du développement de l'agriculture brésilienne, n'explique pas cependant la prédominance prise par l'État de Saint-Paul dans la culture caféière.

En 1888, la princesse régente avait signé à Rio-de-Janeiro un décret transformant en citoyens les esclaves qui représentaient alors la main-d'œuvre agricole dont disposait le pays. Les nouveaux affranchis ne tardèrent pas à désertter les fermes dont la valeur diminua dans des proportions prodigieuses. Il y eut à ce moment au Brésil une crise profonde due au manque de main-d'œuvre et, des domaines magnifiques que leurs maîtres ne pouvaient plus exploiter furent vendus à vil prix. C'est alors que le gouvernement de l'État de Saint-Paul se décida à entrer dans

1. Pierre Denis, *op. cit.*, p. 496.

la voie du protectionnisme et de l'interventionnisme d'où il ne devait plus sortir. Il adopta la politique de l'immigration aux frais publics, suivant d'ailleurs en cela l'exemple donné par le gouvernement fédéral; mais, c'est à Saint-Paul que cette immigration fut organisée d'une façon parfaite: les travailleurs recrutés, principalement en Italie, par une réclame habile furent et sont encore de nos jours transportés gratuitement à pied d'œuvre; des hôtels ont été spécialement construits pour les recevoir à leur arrivée et l'État les entretient à ses frais jusqu'au jour où le travail leur est assuré (1).

Depuis 1890, la demande d'ouvriers a été intense et le gouvernement y a fourni avec une activité inlassable. Il est entré dans l'État de Saint-Paul, en certaines années, jusqu'à 80.000 émigrants venus aux frais du Trésor; en 1895, même 110.000. On ne se contenta pas en effet de remplacer les esclaves: en 1887, il n'en existait que 107.000 dans l'État. De 1887 à 1900, il arriva 900.000 immigrants à passage payé qui, presque tous, furent employés à la culture du café (2).

La question de la main-d'œuvre intéresse la plupart des pays tropicaux et en particulier beaucoup de nos colonies; l'exemple de l'État de Saint-Paul, difficile sans doute à imiter, montre que ce problème n'est cependant pas insoluble (3).

1. Cf. Ch. Wiener. *Une mission commerciale au Brésil*, 1908.

2. Pierre Denis, *op. cit.*, p. 498.

3. En ce qui concerne l'influence des pouvoirs publics, on ne doit pas oublier non plus de parler de la construction depuis 1870 d'un

Enfin, une dernière cause est venue contribuer au développement de la culture caféière.

On sait que le caféier ne produit qu'au bout de quatre ans. Or, les fazendeiros auxquels la terre ne coûtait déjà presque rien, trouvèrent encore le moyen de diminuer considérablement leurs frais en réduisant au strict minimum le salaire de leurs colons et en les autorisant en échange à faire à leur profit la culture des céréales, principalement du maïs et des haricots, entre les rangs des caféiers. On comprend aisément que les terres neuves, non encore épuisées par des années ininterrompues de production et portant de jeunes caféiers se prêtaient bien mieux que les autres à cette culture des céréales.

« Aussi, dès le début, les colons montrèrent-ils une préférence marquée pour les plantations neuves. Tout fazendeiro était porté à planter, ne fût-ce que pour satisfaire son personnel. La concurrence entre les ouvriers qui demandaient des caféiers à planter devint telle que les prix s'abaissèrent beaucoup pour ce genre de travail. Planter finit par devenir, pour le fazendeiro, une opération absolument gratuite. Vers 1870,

réseau ferré considérable qui a permis la mise en valeur des nouvelles terres. Outre la remarquable ligne de São Paulo à Santos par laquelle s'écoule toute la récolte de l'État, São Paulo est aujourd'hui relié par voie ferrée à Ribeirão Preto, à São Carlos et par la récente ligne de la Sorocabana à Botucatu et à São Manoel. Toutes ces villes sont d'ailleurs aujourd'hui des centres de production de café extrêmement importants. L'État de Saint-Paul possède à lui seul à peu près le quart des chemins de fer du Brésil, c'est-à-dire une longueur de plus de 4.000 kilomètres.

on confiait à un colon une pièce de terre à défricher. Quatre ans après, il la restituait au propriétaire couverte de caféiers en âge de produire qu'il fallait lui payer à 400 reis le pied (1). Trente ans plus tard, on ne payait plus que 200 et plus souvent 100 reis. A la fin, apparut même le système de laisser la terre cinq ans aux mains du colon qui la remettait ensuite au fazendaire sans recevoir de lui aucune indemnité pour les caféiers plantés, et n'avait pour salaire que les cinq années de récolte qu'il avait pu faire (2). »

Ces diverses causes et principalement cette dernière expliquent la concentration et l'essor prodigieux de la culture caféière dans l'État de Saint-Paul ; elles montrent combien était avantageuse la spéculation qui consistait à établir ou même à acheter vers 1890 une plantation de café. « Saint-Paul a gardé le souvenir de ce temps où chaque fazendaire était un nabab et où tous voulaient être fazendaires (3). »

Tout, on le voit, a contribué au développement de la culture caféière dans l'État de Saint-Paul : une période de change bas, circonstance purement fortuite, mais aussi l'intervention même du gouvernement et surtout l'intelligence des producteurs qui surent atteindre rapidement le résultat que l'on doit rechercher dans toute culture comme dans toute entreprise, c'est-à-dire obtenir le maximum de bénéfices avec le minimum de frais. La plupart ont su se plier

1. Environ 60 centimes.

2. P. Denis, *op. cit.*, p. 497.

3. P. Denis, *op. cit.*, p. 497.

aux exigences du commerce et de la consommation en établissant à côté de leurs plantations de véritables usines destinées à la préparation du grain pour la vente, et, c'est une justice à leur rendre que beaucoup ont su faire preuve, en présence de la crise et de la baisse des prix, d'une très grande souplesse.

Outre le café, l'État de Saint-Paul produit encore du coton, de la canne à sucre, du tabac, du maïs, du cacao, des céréales, des fruits et du bétail, mais rien jusqu'à ces dernières années n'a donné des bénéfices comparables à ceux donnés par le café et on évalue à 90 % environ la proportion de la valeur des propriétés caféières dans l'ensemble de la fortune générale de l'État. D'après le rapport du Secrétariat d'Agriculture de l'État de Saint-Paul publié en 1907, 867.773 hectares étaient en 1904-1905 recouverts de plantations de café (1). Cette immense étendue, qui ne comprend guère moins de 700 millions de pieds de caféiers, était répartie seulement entre 16.000 propriétaires; nous aurons d'ailleurs l'occasion de revenir plus loin sur ce fait que la culture du café dans l'État de Saint-Paul est exclusivement une grande culture et que la petite culture caféière n'y existe pour ainsi dire pas.

Si l'on retranche l'État de Saint-Paul et peut-être aussi celui de Minas Geraes où la culture du café a fait ces dernières années des progrès assez sensibles, nous avons vu que, dans les autres parties du Brésil,

1. Lalière. *Le café dans l'État de Saint-Paul*, 1909, p. 24.

la production caféière est restée depuis 1870 à peu près stationnaire.

Cela semble tenir à ce fait que, nulle part au Brésil on n'a trouvé des terres aussi fertiles que dans l'État de Saint-Paul et que, le sol des vieilles régions où l'on cultive le café depuis un temps relativement long s'étant trouvé épuisé par un système de culture purement extractif, le produit des nouvelles plantations est arrivé tout juste à compenser le rendement sans cesse décroissant des anciennes. Cela tient surtout à cet autre fait que l'État de Saint-Paul a attiré à lui depuis une vingtaine d'années les activités et les capitaux et, ce qui est plus important, la main-d'œuvre européenne alléchée par les conditions extraordinairement avantageuses qui lui étaient faites.

Le Brésil n'en reste pas moins aujourd'hui, grâce à l'État de Saint-Paul, le grand fournisseur de café du monde : la moyenne annuelle de sa production pour la première décade du xx^e siècle s'élève à tout près de 14 millions de sacs de 60 kilogrammes ; la proportion des $\frac{3}{4}$ qu'il avait atteinte dans la période 1900-1905 et même antérieurement a été dépassée depuis et l'on peut dire que le Brésil entre aujourd'hui dans la production mondiale pour les $\frac{4}{5}$. Enfin, c'est au Brésil seul qu'est due la surproduction et la baisse des prix qui s'en est suivie, la production totale des autres pays n'ayant presque pas changé au cours de ces vingt dernières années.

Quelles sont les causes de ce peu de progrès des pays caféiers autres que le Brésil ?

La crise de ces derniers temps et la baisse des prix du café en est une assurément, mais c'est là une cause toute récente et d'ordre général à laquelle il ne faudrait pas attacher cependant une trop grande importance. Il existe, à notre avis, des raisons plus profondes et aussi plus spéciales.

C'est ainsi, par exemple, que dans les Indes néerlandaises dont le café a joui longtemps d'une excellente réputation, la production de cette denrée a subi depuis une trentaine d'années des fluctuations considérables. Cette production qui dépassait, vers 1880, 1.500.000 sacs de 60 kilogrammes, est tombée en 1890 à moins d'un million de sacs et elle n'est plus guère actuellement que de 30 à 40 millions de kilogrammes.

L'extrême humidité du climat des Indes néerlandaises semble devoir être la cause principale du déclin de la culture caféière. Les caféiers ont été en effet attaqués dans ces îles par de nombreuses maladies que favorise l'humidité, principalement par l'*hemileia* qui y a causé des ravages considérables ; c'est pour cette raison que depuis un certain nombre d'années on a dû substituer sur beaucoup de points à la culture du caféier d'Arabie celle du caféier de Libéria qui résiste mieux aux attaques de l'*hemileia* mais qui aussi est loin de fournir un produit d'aussi bonne qualité.

De même à Ceylan, les exportations de café s'élevaient vers 1870 à plus de 50 millions de kilogrammes quand apparut l'*hemileia* ; les planteurs anglais renoncèrent à lutter contre ce terrible fléau et transfor-

mèrent leurs plantations de café en plantations de thé, si bien que le chiffre des exportations a baissé rapidement et est aujourd'hui inférieur à 1 million de kilogrammes.

D'autre part, en ce qui concerne les Indes néerlandaises, l'examen des statistiques montre que la production des plantations particulières est en bien meilleure voie que celle des plantations de l'État : celle-ci a beaucoup décliné depuis une trentaine d'années alors que la première a augmenté très sensiblement. A Java et à Sumatra, en effet, la culture du café constitue un monopole de l'État et c'est à cette circonstance que beaucoup attribuent le recul de cette culture dans les Indes néerlandaises.

On a pu voir dans le tableau de la page 13, qu'en Amérique les pays caféiers autres que le Brésil pris dans leur ensemble ont fait au cours du siècle dernier des progrès qui, sans être comparables à ceux du Brésil, ne sont cependant pas négligeables. A vrai dire, si l'on entre dans le détail et que l'on fasse exception pour deux ou trois de ces pays tels que le Venezuela et le Guatemala dont le chiffre des exportations atteint presque aujourd'hui celui des Indes néerlandaises, dans presque tous les autres l'augmentation de la production a été assez lente et ne paraît pas devoir être désormais plus rapide. Dans la plupart de ces pays où rien n'est fait pour seconder la merveilleuse fertilité du sol, la même cause qui a fait que l'État de Rio, autrefois le plus grand producteur de café, a vu sa production rester stationnaire ne

tardera pas à se faire sentir. Par suite de l'épuisement du sol de plantations dans laquelle on n'a jamais cultivé que des caféiers sans restituer à ce sol les éléments fertilisants indispensables, la mise en valeur de nouvelles terres s'imposera ; cette mise en valeur sera d'autant plus longue que dans la grande majorité de ces pays la main-d'œuvre est plus rare et de qualité souvent inférieure et que les producteurs devront s'adapter à un état de choses dans lequel ils sont bien moins favorisés qu'autrefois.

La moyenne annuelle durant la période 1900-1910 de la production des pays autres que le Brésil a été d'à peu près 3.900.000 sacs, c'est-à-dire 234 millions de kilogrammes.

Voici quelle a été dans ce chiffre en millions de kilogrammes la part approximative des principaux pays caféiers :

Indes néerlandaises	35
Venezuela	35
Guatémala	32
Haïti-Saint-Domingue	25
Mexique.	20
Salvador.	20
Indes anglaises, Ceylan.	14
Costa-Rica	12
Porto-Rico.	10
Colombie	10
Afrique et Arabie	10
Nicaragua	4
Jamaïque	3
Équateur.	1

Pérou.	1
Colonies françaises (Guadeloupe, Réunion, Nouvelle-Calédonie) . .	1
Autres pays	1

Ce tableau montre d'une manière suffisante la place trop modeste qu'occupent les colonies françaises en ce qui concerne la production du café. Il montre également la façon dont se répartit la culture du café dans la zone intertropicale et, « il est vraiment curieux de voir cette plante originaire d'Afrique plus abondamment cultivée en Amérique que dans son pays d'origine » (1). C'est que ce n'est que depuis peu d'années seulement que l'Européen a cherché à mettre le caféier en valeur dans son habitat naturel et, comme le disait naguère M. H. Lecomte : « Un siècle a suffi pour modifier complètement la répartition des cultures dans le monde ; le siècle qui commence sera sans doute marqué par une lutte de tous les pays tropicaux contre la prédominance passagère et exagérée du Brésil. »

Les faits ne semblent pas devoir réaliser exactement ces paroles et il est probable que le Brésil gardera longtemps encore sa prédominance, mais la France est du moins capable, grâce à son vaste domaine d'outre-mer, de prendre part à la lutte avec de grandes chances de succès : c'est ce que nous essaierons d'établir par la suite.

1. E. de Wildeman, *Les plantes tropicales de grande culture*, 1908, p. 47.

CHAPITRE II

La consommation

Pour que cette lutte pacifique soit possible et ne soit pas trop dangereuse pour ceux qui s'y engageront, il faut qu'un autre facteur, la consommation, dont l'examen s'impose lorsque l'on recherche l'avenir réservé à n'importe quel produit, soit favorable ; il faut que cette consommation, par son développement ininterrompu, assure à tous les producteurs une large rémunération de leurs efforts et soit pour eux une garantie contre la trop longue durée de crises toujours possibles.

L'emploi du café comme boisson a été très longtemps ignoré des hommes, mais il a pris après sa découverte une telle importance dans les usages domestiques et son développement économique a été si heureux que l'histoire ne pouvait évidemment suffire à raconter ses origines ; la légende est venue combler cette lacune par ses habituels moyens simplistes et naïfs.

C'est ainsi que les Persans racontent que Mahomet étant malade, l'ange Gabriel inventa cette boisson pour lui rendre la santé.

Des auteurs ont même avancé que le café n'est autre que le Nepenthe reçu par Hélène d'une dame égyptienne et qu'Homère vante comme propre à calmer l'esprit dans l'état le plus violent de la colère, de l'affliction et du malheur.

Une autre légende syrienne apporte qu'un berger, étant venu se plaindre à un prier de l'état de surexcitation des bêtes de son troupeau, le moine explora le pays pour savoir quelles étaient les plantes broustées et rencontra des arbustes dont les bêtes mangeaient les fruits avec plaisir. Ayant fait bouillir ceux-ci dans l'eau, il reconnut que la décoction éloignait le sommeil et fit prendre dès lors ce breuvage à ses moines pour les empêcher de dormir pendant les offices de nuit (1).

Quoi qu'il en soit de ces légendes, il est aujourd'hui certain que de temps immémorial, les Gallas (Abyssins) ont employé le café à la fois comme aliment et comme boisson (2).

C'est au xv^e siècle seulement que le café fut connu à Aden, d'où son usage ne tarda pas à se répandre à la Mecque et à Médine et de là dans toute l'Ara-

1. E. de Wildeman, *op. cit.*, p. 48.

2. « Le premier breuvage qu'on imagina de préparer avec le café fut une décoction des fèves et de la pulpe bouillies ensemble, ou de la pulpe seulement ; c'est d'ailleurs encore sous cette forme qu'en usent les habitants de plusieurs provinces de l'Arabie. C'est plus tard seulement qu'on apprit à préparer avec les graines torréfiées et pulvérisées la boisson que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de café. » (H. Lecomte, *op. cit.*, p. 2.)

bie. Au xvr^e siècle l'usage du café s'établit au Caire, puis en Syrie principalement à Damas et à Alep. Son emploi ne s'étendit d'ailleurs pas sans soulever de nombreuses polémiques et de vives protestations.

Ce fut vers le milieu du xvii^e siècle, en 1652, qu'un marchand du nom d'Edwards, à son retour du Levant, amena en Angleterre un Grec qui savait préparer le café. Très goûté pendant tout un temps malgré et peut-être à cause des prohibitions et des persécutions dont il fut l'objet, le café fut ensuite délaissé par les Anglais qui, actuellement encore en consomment fort peu, moins d'une livre par tête et par an.

Un peu avant l'introduction du café en Angleterre, on avait commencé à prendre du café en Italie, et on avait même essayé de l'introduire à Marseille vers 1644, mais c'est seulement un peu plus tard vers 1660 que des négociants marseillais ayant séjourné en Orient où ils avaient pris l'habitude de boire du café en firent venir quelques balles d'Égypte. De là, l'usage s'en répandit dans la Provence et à Lyon. Enfin, à partir de 1669, le café acquit le droit de cité à Paris.

C'est en effet à cette date que l'on vit un Arménien, nommé Pascal, établir à la foire de Saint-Germain le premier café qu'il transporta ensuite au quai de l'École, vis-à-vis du Pont-Neuf ; mais son établissement périclita et il dut partir pour Londres. Un Sicilien du nom de Procope fut plus heureux, car le café qu'il établit en face de la Comédie-Française a survécu pendant bien longtemps et devint à un cer-

tain moment le rendez-vous des littérateurs les plus distingués. D'autres suivirent bientôt son exemple et déjà à la fin du ^{xvii}^e siècle la vogue de cette boisson était considérable (1).

Cependant, à cette époque, le café était bien loin d'être adopté par tout le monde et l'on connaît le mot de M^{me} de Sévigné : « Racine passera comme le café. » Elle se serait en cela doublement trompée, Racine et le café ayant tous deux survécu. Peut-être ces mots lui ont-ils été attribués à tort, car d'autres lettres démontrent son admiration pour le grand poète, et en 1690, au moins, elle se délectait du café au lait, qu'elle trouvait « la plus jolie chose du monde ».

Par contre, le café ne tarda pas aussi à avoir de chauds partisans et l'on pourrait dresser une liste aussi longue que variée des personnages illustres qui en ont célébré les vertus et recommandé l'usage. C'est ainsi que Voltaire répondait aux détracteurs du café qui prétendaient que c'était un poison lent : « Poison lent, sans doute, car voilà bientôt quatre-vingts ans que j'en bois sans qu'il ait produit d'effet. » Depuis, les poètes ont souvent chanté le café et tout le monde connaît les vers que Delille lui consacra :

C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur
Sans altérer la tête, épanouit le cœur.

Aujourd'hui l'usage du café s'est répandu dans

1. H. Lecomte, *op. cit.*, p. 6.

presque tous les pays du monde et il est partout considéré comme un aliment d'épargne, tonique et stimulant, comme l'allié le plus sûr dans la lutte contre l'alcoolisme et aussi par beaucoup comme la boisson intellectuelle par excellence.

Le xix^e siècle qui, grâce aux immenses progrès accomplis dans les moyens de communication et de transport, surtout depuis 1850, a été pour tous les produits un siècle de diffusion, a vu la consommation du café grandir dans des proportions absolument colossales. Cette consommation qui a suivi assez exactement la marche de la production, absorbant régulièrement celle-ci, tout au moins jusqu'à ces dernières années, a augmenté depuis 1830 d'à peu près 100 millions de kilogrammes tous les dix ans ; elle s'est élevée en effet à environ :

100 millions de kilogrammes en 1830			
300	—	—	en 1850
600	—	—	en 1880
900	—	—	en 1900

Même, on le voit, cette progression tend à s'accélérer sensiblement et aujourd'hui le milliard de kilogrammes est dépassé, puisque c'est à 17 millions de balles qu'on estime actuellement la consommation annuelle.

Il n'est possible de donner pour la consommation comme d'ailleurs pour la production mondiale du café que des estimations et des chiffres approximatifs, car, s'il est toujours assez facile d'apprécier les quan-

tités qui sont importées aux États-Unis ou en Europe et qui sont livrées à la consommation, on ne possède au contraire que des données fort incomplètes sur la consommation de cette denrée dans les pays producteurs.

On ne peut pas se baser, pour estimer la consommation dans certains pays chauds, sur celle du sud de l'Europe, car on serait alors tenté de croire que, dans la plupart de ces pays, elle serait aussi faible qu'en Italie où elle atteint seulement 600 grammes par tête et par an. D'après tous ceux qui ont eu l'occasion de séjourner soit aux Antilles, soit dans l'État de Saint-Paul, soit même en Arabie, la consommation du café y est considérable ; elle y dépasse certainement la moyenne de l'Europe et des États-Unis, et M. Lecomte croit pouvoir évaluer, sans exagération, que les pays producteurs consomment eux-mêmes environ 100 millions de kilogrammes de café.

Mais la même difficulté d'évaluation ne se présente pas pour les pays non producteurs, principalement pour la majeure partie des pays européens où le café paye à son entrée un droit de douane. Dans ces pays, on peut se rendre compte à peu près exactement de la consommation annuelle, surtout si, pour éviter des erreurs, on prend la moyenne de plusieurs années consécutives.

**Consommation du café d'après les importations
officielles (1).**

(Années du 1^{er} janvier au 31 décembre.

Milliers de sacs de 60 kilos.)

(Moyennes annuelles pour les périodes envisagées.)

PAYS	1874- 1880	1884- 1890	1891- 1900	1901- 1907	1907	Con- som- ma- tion par tête d'ha- bitant en 1907	Droits d'entrée en francs par 100 kil.
						kilos	
Hollande.		450	540	640	650	7,50	Exempt.
Danemark		97,5	117,5	246	270	6,00	23,50
Suède....		250	352,5	499,3	510	5,75	16,70
Norvège..		127,5	160	205,7	210	5,05	41,10
Belgique.	363,4	405	442,5	547	560	4,90	Exempt
Etats-Unis	2250	3542,5	4915	6795	6980	4,75	Exempt
Suisse....		140	147,5	158	180	3,40	2,00
Allemag..	1563	1817,5	2167,5	2886	3050	3,05	49,50
France ...	731	1065	1197,5	1480	1626	2,60	136 (Etranger) 58 (Colonies) 31,20
Algérie...		60	70	104	120	1,45	
Autriche-							
Hongrie.	497,3	567,5	625	766,4	840	1,15	92,50
Portugal..		40	37,5	48,6	50	0,60	100,00
Italie....		227,5	210	290	345	0,60	130 (Brésil) 150 (Ailleurs)
Espagne..		62,5	82,5	156,4	190	0,60	105 (Fernando-Po) 140 (Ailleurs)
Gr. Bret..	234,8	223	202,5	222	215	0,30	35
R u s s i e							
d'Europe.		157,5	187,5	270	305	0,15	95,50

1. Ce tableau a été dressé avec les chiffres donnés par MM. H. Le-comte, E. de Wildeman et Lalière dans leurs ouvrages précédemment cités.

Ce tableau dénote une augmentation considérable de la consommation dans l'espace relativement court de trente ou quarante ans pour tous les pays envisagés.

L'Angleterre semble cependant faire exception, le chiffre de ses importations de café allant sans cesse en diminuant; ce recul est dû à la concurrence du thé. Il n'est d'ailleurs pas sans intérêt de rapprocher les chiffres de la consommation du café et du thé dans les pays où celui-ci a le plus de vogue :

Consommation comparée du thé et du café par an et par habitant (En kilos).

Consommation en 1907	Thé	Café
	kilos	kilos
Angleterre.....	3.250	0.300
Hollande.....	0.750	7.500
Russie....	0.600	0.150
Etats-Unis.....	0.500	4.750
Allemagne.....	0.050	3.050
France.....	0.020	2.600

Sans parler des pays de l'Extrême-Orient, l'usage du thé est aujourd'hui entré dans les mœurs des Anglais, des Canadiens et des Australiens et il a à peu près complètement écarté son rival de ces marchés. Quant à la Russie, on a pu noter une légère augmentation de la consommation du café dans ces dernières années; celle du thé n'y est pas plus élevée que

dans les pays comme la Hollande et les Etats-Unis où la consommation du café est tout à fait remarquable ; elle n'y est donc pas encore un obstacle absolu à l'extension de cette dernière. Dans tous les autres pays, le thé a été jusqu'ici pour le café un concurrent peu sérieux.

Plusieurs auteurs (1) ont fait remarquer non sans raison que la consommation du café est en général plus grande dans les pays du nord-ouest de l'Europe que dans ceux du sud et de l'est. Le climat joue certainement dans cette consommation un rôle assez important, et peut constituer un obstacle à son développement, mais nous ne croyons pas qu'il en soit de même en ce qui concerne les coutumes et le tempérament des différentes races. On ne doit pas oublier en effet que dans beaucoup de pays, l'usage du café était encore hier totalement inconnu ; aussi, nous croyons plutôt que la répartition actuelle de la consommation européenne est due à un état de choses purement accidentel et en tous cas modifiable. S'il est probable que, par suite de leur climat exceptionnel, l'Espagne et l'Italie ne consommeront jamais autant de café que la Hollande ou les pays scandinaves, par contre, on ne voit pas pourquoi il n'en serait pas ainsi en Allemagne et même en France, en Autriche et en Russie.

Une chose s'y est cependant fortement opposée jusqu'ici qui est venue paralyser les effets salutaires

1. Notamment E. de Vildeman, *op. cit.*, p. 119.

à tous les points de vue de la baisse des prix, ce sont des droits de douane excessifs. Or, il est remarquable que c'est précisément dans ces pays du sud de l'Europe, en Italie, en Espagne, en Portugal et aussi en France, en Autriche et en Russie, pays dans lesquels la consommation du café est encore relativement peu développée, que ce produit est soumis à des droits d'entrée très élevés (1).

Alors que, depuis une dizaine d'années, le prix du café a considérablement baissé, tombant au-dessous de 40 francs les 50 kilogrammes, parfois même comme en 1902-1903 à 30 francs les 50 kilogrammes, ces droits de douane n'ont subi presque nulle part aucune diminution.

La France est après l'Espagne la nation qui taxe le plus lourdement les cafés étrangers, 136 francs par 100 kilogrammes, ce qui sur le prix de revient de 42 francs des sacs de 50 kilogrammes (prix moyen du Santos Good average durant la période 1900-1910 sur le marché du Havre) représente plus de 160 %.

1. Voici quels ont été en France les divers tarifs appliqués successivement au cours du siècle dernier aux cafés de provenance étrangère :

			Droits par 100 kilogr.
—			
Tarifs	de	1816.	105 francs
—	—	1844.	105 —
—	—	1861.	55 —
—	du 8 juill. 1871.		150 —
—	du 7 mai 1881.		156 —
—	du 11 janv. 1892.		156 —
—	du 17 juill. 1900.		136 —

Ce taux s'est même élevé, à certains moments, en 1902-1903 par exemple, à plus de 200 % (1). Autrement dit, le consommateur a été obligé de payer durant cette période un prix égalant au moins, généralement, deux fois et demie la valeur marchande, réelle du produit et quelquefois même trois fois cette valeur.

On peut se demander comment il se fait que dans notre pays, où nombre d'ouvriers et de paysans prennent au régime l'habitude de boire journellement du café et où l'usage de cette boisson a par suite pénétré jusque dans les plus humbles foyers, ce produit soit à son entrée taxé aussi lourdement que s'il s'agissait d'une véritable boisson de luxe devant être consommée seulement par quelques rares privilégiés.

C'est que les droits sur le café, considérablement relevés en 1871, constituent pour le Trésor une recette très importante montant certaines années à 150 millions de francs (2), et dont on a fini par la force même des choses à ne plus pouvoir se passer. Sans doute, la réduction de ces droits amènerait une augmentation très sensible de la consommation, mais la pratique tend à prouver que cette augmentation ne serait peut-être pas immédiate. Encore faudrait-il que ce dégrèvement, pour être efficace, soit très élevé :

1. Encore en 1900, les prix étant descendus vers cette époque à 31 francs les 50 kilogrammes, la France a-t-elle consenti à ramener les droits sur le café de 156 francs à 136 francs, ces droits représentant alors un taux de plus de 250 %.

2. En 1903, par exemple.

Il est bien certain, par exemple, qu'un abaissement des droits de 10 ou 20 francs par 100 kilogrammes n'aurait aucune influence sur les prix de détail et constituerait un avantage purement gratuit pour les intermédiaires; un abaissement d'un tiers des droits amènerait à coup sûr une diminution des prix de détail, mais creuserait en même temps dans les recettes du Trésor un trou de près de 50 millions qu'il s'agirait de combler tout au moins provisoirement.

Pour toutes ces raisons, il est peu probable que dans l'état actuel des choses on assiste de longtemps encore à une diminution des droits sur le café, et le même raisonnement qui vient d'être tenu pour la France pourrait d'ailleurs l'être également pour toutes les nations européennes que nous avons énumérées, nations qui ont établi sur le café des droits supérieurs à 90 francs les 100 kilogrammes.

Dans le tableau de la page 35, nous avons rangé les divers pays d'après l'importance de la consommation individuelle dans chacun d'eux et l'on peut se rendre compte aisément qu'à mesure que cette consommation par tête diminue, le taux des droits de douane augmente (1).

1. A part la réserve que nous avons faite pour l'Angleterre, il n'y a guère que la France qui ne soit pas à sa place dans cette liste, sa consommation étant de beaucoup supérieure à ce qu'elle devrait être. Cela n'est-il pas dû à la raison que nous avons précédemment donnée, à ce que l'usage du café a pénétré chez nous dans toutes les classes de la société et surtout à ce fait que les classes laborieuses sont dans notre pays plus riches et jouissent de plus de bien-être que partout ailleurs?

Comme on a pu le voir aussi par l'examen de ce tableau, ces droits excessifs n'empêchent pas cependant la consommation d'augmenter dans les pays qui les perçoivent : même, il semble que depuis quelques années cet accroissement soit plus sensible dans les pays où le café est soumis à des droits élevés que dans ceux où il en est exempt. Cela tient évidemment à la baisse des prix qui s'est produite, ce qui prouve assez combien une grande partie de la consommation européenne a été paralysée jusqu'ici par les hauts prix et les taxes qu'elle a dû supporter et par suite combien cette consommation est encore loin d'avoir atteint son point de saturation.

Avec la forte baisse des prix qui s'est maintenue depuis une dizaine d'années, l'augmentation de la consommation du café aurait dû être bien plus importante, si, dans la plupart des pays où elle est encore peu développée, cette baisse des prix avait réellement atteint le consommateur, avait été pour lui plus sensible.

Pour conclure en ce qui concerne les droits de douane, on peut dire qu'ils ralentissent beaucoup l'accroissement de la consommation mondiale, mais qu'ils ne sont pas néanmoins un obstacle absolu à cet accroissement de la consommation dont la limite n'est pas encore près d'être atteinte.

Peut-être même est-ce à cette cause que nous devons une plus grande régularité dans l'augmentation de cette consommation mondiale qui n'en reste pas moins très importante puisqu'on a calculé que

depuis une quinzaine d'années elle progresse d'environ 500.000 sacs chaque année (1).

En France, on estime que la consommation en café progresse d'une façon presque régulière de 1 million de kilogrammes par an.

Ce café provient pour la majeure partie du Brésil et de Haïti ; il est importé par les ports du Havre, de Bordeaux et de Marseille, mais c'est le Havre qui est le grand port d'importation des cafés. Au milieu du siècle dernier, le Havre était même le principal marché du café en Europe et il en fournissait la plupart des marchés voisins. Aujourd'hui Hambourg, Rotterdam, Anvers, lui font une sérieuse concurrence, mais malgré cela les spéculations auxquelles donne lieu le commerce du café y sont encore considérables, le Havre est toujours le marché régulateur des prix du café et il est incontestable qu'il a gardé pour ce produit la direction du trafic européen. La France peut être fière à juste titre d'avoir su maintenir la prépondérance dans ce grand mouvement commercial et ne doit rien négliger pour le conserver.

1. Cela est particulièrement visible si l'on prend deux dates un peu éloignées: ainsi le chiffre de la consommation mondiale n'était en 1895-1896 que de 10.966.000 sacs alors qu'il s'est élevé pour l'année 1907-1908 à 16.945.000 sacs, ce qui fait bien dans cet intervalle de douze années un gain de près de 6 millions de sacs. Si l'on consulte les chiffres de plusieurs années consécutives, la marche de cette consommation peut paraître assez irrégulière, mais il faut tenir compte dans cette appréciation de l'existence d'un stock commercial dont les variations sont parfois très sensibles et dont les statistiques ne peuvent déterminer l'importance.

Il n'est pas sans intérêt pour nous d'étudier un peu plus en détail le commerce et la consommation du café, de suivre en quelque sorte le grain de café depuis le moment où il est détaché de l'arbre qui l'a produit jusqu'au moment où il est acheté par le consommateur définitif et, sans oublier qu'il s'agit dans ce travail de la culture caféière et de son avenir, cela nous permettra d'établir au contraire à quelles conditions, à quelles exigences devront se plier les futurs producteurs.

Le café, une fois récolté, doit être préparé pour la vente (1). Aux procédés primitifs employés universellement jadis et encore aujourd'hui dans certains pays, on a substitué presque partout des méthodes très perfectionnées qui, si elles exigent un capital initial assez considérable permettent en revanche d'obtenir une économie de temps et de main-d'œuvre largement rémunératrice ainsi qu'un produit plus soigné et surtout beaucoup plus homogène. « La préparation commerciale du café, dit M. Lalière, est de la plus haute importance, et l'on ne saurait trop insister sur les soins qu'il est nécessaire d'y apporter. Elle exerce en effet sur la valeur marchande du produit une influence prépondérante et il est bien connu

1. « Préparer le café, c'est le rendre commercial, c'est sortir les graines des cerises et les débarrasser de la parche et de la pellicule qui les entourent. C'est enfin les trier pour les classer par catégories uniformes, afin de les présenter dans les meilleures conditions possible sur les marchés. » (A. Fauchère. *Culture pratique du caféier et préparation du café*, 1908, p. 77.)

que la valeur des cafés du commerce dépend tout autant de la façon dont ils ont été préparés que de leurs qualités naturelles propres (1). »

Ces qualités naturelles existent cependant pour le caféier aussi bien que pour la vigne ; elles tiennent essentiellement au plant cultivé, au sol et au climat et sont même variables dans une certaine mesure suivant les années ; elles se traduisent pour les consommateurs par une saveur à la dégustation et un arôme qui devraient leur permettre d'apprécier à leur juste valeur les diverses sortes qui leur sont présentées et qui par suite — abstraction faite bien entendu des quantités récoltées — devraient uniquement guider le commerce pour l'établissement d'une échelle de prix.

Malheureusement, dans la pratique, les choses ne vont pas ainsi et cette appréciation à la dégustation qui fonctionne relativement bien pour de nombreux produits, pour les vins par exemple, est sans doute en ce qui concerne les cafés, chose infiniment délicate car il n'y a pas de denrées pour lesquelles le consommateur soit, volontairement ou involontairement, aussi couramment dupé (2).

L'appréciation de la valeur commerciale des divers cafés est d'après M. H. Lecomte aussi arbitraire que

1. Lalière, *op. cit.*, p. 161.

2. Les personnes sachant véritablement apprécier les bons cafés sont, paraît-il, extrêmement rares sans parler de toutes celles qui ont l'habitude de verser dans leur tasse un petit verre d'alcool, ce qui enlève alors au café presque toute sa saveur.

possible parce qu'elle repose davantage sur certains faits extérieurs que sur leurs qualités intrinsèques.

C'est en effet sur la forme, sur la couleur et sur la grosseur des grains que se basent pour cette appréciation, non seulement beaucoup de consommateurs, mais la majeure partie des intermédiaires entre ceux-ci et les producteurs. Or, on comprendra toute la fragilité de ce critérium si l'on sait que des qualités parfois assez éloignées peuvent cependant se rapprocher beaucoup par leurs caractères extérieurs et surtout que, certains cafés étant très irréguliers, une même provenance peut fournir par le triage des lots de forme et de grosseur différentes (1).

Ce fait peut cependant s'expliquer historiquement. Au début, quand il n'existait que quelques variétés, Moka, Java, Martinique, ces variétés différaient suffisamment pour être aisément reconnues. Par suite de l'extension de la culture, d'autres qualités aussi nombreuses que variées n'ont pas tardé à venir les concurrencer, mais il est à remarquer qu'aucune n'a obtenu le renom et la faveur accordés à leurs devancières.

Le café du Brésil notamment, dès son apparition sur les marchés, a joui d'une très mauvaise réputa-

1. Un seul caféier peut même fournir des graines très variées; celles situées à l'extrémité des branches qui sont généralement plus petites que les autres et les caracolis ou grains ronds se trouvant dans les cerises ne renfermant qu'une graine sont presque partout triés soigneusement et vendus ensuite comme moka.

tion (1) et, comme le consommateur n'en voulait à aucun prix, il est intervenu entre les producteurs et toute la série des intermédiaires, souvent au plus grand profit de ceux-ci, un accord tacite qui a permis d'écouler la plus grande partie du café brésilien sous le nom des qualités déjà connues et cotées.

Aussi on comprend que les producteurs brésiliens aient toujours apporté le plus grand soin à l'opération du triage; les trieurs brésiliens sont des machines absolument parfaites qui fournissent de 5 à 7 catégories de café et ce n'est plus aujourd'hui un secret pour personne que la plus grande partie des cafés consommés en Europe sous le nom de Moka, Martinique, Java, Haïti, etc., provient du Brésil (2).

1. On a surtout reproché au café du Brésil son amertume, ce qui, d'après beaucoup de voyageurs, serait dû à une cueillette défectueuse. Les ouvriers préposés à ce travail étant payés suivant le nombre de mesures qu'ils apportent cueillent sans distinction les fruits verts et les fruits mûrs et même ramassent au pied des arbres des fruits souvent à moitié pourris. Ajoutons que les Brésiliens sont arrivés aujourd'hui par une préparation très perfectionnée à corriger dans une large mesure les défauts d'une cueillette forcément rapide.

2. M. le comte Charles d'Ursel, dans un livre paru en 1880 et intitulé *Sud-Amérique*, décrivait déjà en ces termes la préparation du café au Brésil: « Les graines sont enfin jetées dans un gros tube destiné à les séparer mécaniquement en trois grosseurs différentes. On économise ainsi un immense travail de main-d'œuvre, ce qui n'empêche pas cependant les esclaves spécialement chargés de ce soin, d'épurer de nouveau chaque tas. En réalité, gros et petits grains sont de même qualité, puisqu'ils proviennent du même arbre, mais il paraît que leur valeur commerciale diffère, car les petits grains ressemblent à ceux du café moka et sont vendus sous cette dénomina-

C'est du reste à Santos que s'opèrent les maquilages ; les magasins des commissionnaires de Santos sont de vrais ateliers de triage dans lesquels des bataillons de femmes et d'enfants repassent à la main les cafés venus des fazendas ; ces cafés sont de nouveau triés, classés et mélangés. Les planteurs ont à supporter les frais de triage et le commissionnaire touche en plus comme commission 3 % du prix de vente.

La façon dont celui-ci opère est des plus simples : il prélève à l'entrée dans son magasin un échantillon sur chaque sac de café reçu, il fait ensuite des mélanges ou des types qu'il présente soit aux exportateurs, soit directement aux courtiers d'Europe et c'est d'après les prix qu'on lui en offre et le rapprochement de ces types avec les échantillons prélevés qu'il estime la valeur de ce que chaque planteur lui a expédié. Outre que cette méthode est fort élastique, elle peut avoir l'inconvénient de désavantager certains producteurs au profit des autres (1). « Aussi, les plus grands

tion. On boit donc dans le monde entier une quantité énorme de café d'Amérique que l'on trouve mille fois meilleur parce qu'on le croit africain. » Bien qu'il y ait une trentaine d'années que ces lignes aient été écrites, elles peuvent dépeindre encore assez exactement la situation actuelle.

1. M. H. Turot (*op. cit.*, p. 234) signale également les bénéfices exorbitants réalisés par les commissionnaires de Santos : par exemple le sac valant au maximum 500 reis, soit à peu près 78 centimes, est facturé par eux à 2 fr. 65 aux fazenderos, qui doivent en outre payer de 400 à 500 reis par sac pour l'embarquement, alors qu'en réalité le prix de cette opération ne devrait être que de 200 à 220 reis.

fazenderos ont compris la nécessité de supprimer l'intermédiaire de Santos ; ils font eux-même leurs types de café qu'ils présentent sur les marchés d'Europe et des États-Unis et ils réalisent de cette façon de sérieux bénéfices (1). »

La méthode consistant à laisser vendre une partie du café de toute une région sous des noms d'emprunts peut avoir à un moment donné de très graves inconvénients : Aujourd'hui encore le café du Brésil, malgré de très réelles qualités, a peu de réputation et il est toujours coté sur les marchés à des prix inférieurs. Les producteurs brésiliens et principalement les producteurs paulistes ont très bien compris le préjudice considérable que leur cause ce démarquement international de leurs cafés et ils essayent de réagir par une propagande rationnelle contre l'état de choses actuel. Mais ce n'est pas du jour au lendemain qu'on peut arriver à vaincre des préjugés et des habitudes aussi invétérés et ce n'est que lorsque tout le café brésilien sera vendu sous son véritable nom que le résultat recherché pourra être pleinement obtenu.

Les futurs producteurs, quelle que soit la qualité de leur café, pourront s'inspirer utilement de l'expérience brésilienne. A plus forte raison, les exploitants d'une région produisant un café aromatique de goût fin et délicat ont-ils tout intérêt à créer une marque commune et à imposer cette marque au commerce en

1. A. Fauchère, *op. cit.*, p. 134.

n'expédiant sur les marchés qu'un café bien préparé et bien présenté. « Souvent, les exploitants d'une telle région ont grand intérêt à s'associer dans le but de créer une usine centrale qui, traitant régulièrement tout le café de la région, favorise dans une large mesure la suprématie de la marque et donne ainsi une plus-value sensible aux produits (1). »

Beaucoup de producteurs ne peuvent en effet pour des raisons multiples, — pénurie de main-d'œuvre, capitaux insuffisants, etc., — se charger de la préparation complète de leur café et ils expédient alors directement en Europe les graines dépulpées et séchées, mais encore entourées de leur enveloppe papyracée appelée parche. Les principaux marchés de café d'Europe reçoivent actuellement une grande quantité de café en parche et des usines spéciales le décortiquent et le polissent avant de le livrer à la consommation. Les avantages que présente cette combinaison ont été soulignés par la plupart des auteurs : la graine en parche se conserve mieux pendant le transport et risque moins de perdre sa couleur ; le planteur, d'autre part, n'ayant plus à s'occuper d'une partie des manipulations, peut réserver la main-d'œuvre dont il dispose pour l'entretien de sa plantation ou pour son extension. Enfin, le décorticage et le polissage étant effectués en grand dans les entrepôts d'Europe, la dépense, de ce chef, n'est pas plus considérable que

1. E. Pierrot. *Culture pratique et rationnelle du caféier* (Agriculture pratique des pays chauds, 1905, t. II, p. 107).

si ces opérations étaient effectuées dans la plantation.

Mais les producteurs devront néanmoins dans ce cas prendre certaines précautions, certaines garanties indispensables s'ils veulent éviter le danger signalé plus haut. « Le café, dit M. Pierrot (1), peut être livré au commerce soit en parchemin, soit pilonné et vanné, soit parfaitement nettoyé et classé. Dans les deux premiers cas, quelles que soient la provenance et la qualité du grain, il est acheté par des industriels qui achèvent sa préparation et le classent de façon à obtenir des groupes dont l'aspect se rapproche de variétés déjà connues et cotées auxquelles ils sont mélangés. Ce mélange se fait aux dépens de la masse qui va grossir le tas des cafés communs qui ne sont payés qu'au plus bas prix. »

Si les commissionnaires et exportateurs ont joué dans certains pays, notamment au Brésil, un rôle jusqu'ici considérable, nous avons vu que ce rôle tendait à être amoindri à mesure que les producteurs se rendaient mieux compte de leurs véritables intérêts (2). Il ne saurait en être de même en ce qui concerne les importateurs, courtiers et commissionnaires des marchés d'Europe et des États-Unis : ceux-ci constituent les divers rouages d'un mécanisme très important chargé, non seulement de distribuer, par

1. E. Pierrot, *op. cit.*

2. Ce qui a fait surtout jusqu'ici l'importance des commissionnaires brésiliens, c'est que presque tous jouent le rôle de banquiers : ils avancent aux fazendeiros les fonds nécessaires à l'entretien de leurs plantations et reçoivent en règlement de ces avances le café récolté.

l'intermédiaire des négociants de gros et de demi-gros de l'intérieur et aussi de commerçants plus modestes, les cafés reçus des différents centres de production, mais encore d'adapter ces produits souvent très variés aux habitudes et aux convenances plus ou moins justifiées de la consommation.

Cette consommation est, comme pour beaucoup de produits d'un usage courant, des plus routinières, et on peut lui reprocher surtout d'accorder trop aveuglément sa préférence à certaines qualités et à certains mélanges auxquels elle est habituée et d'être si méfiante à l'égard des nouvelles marques qu'on essaie d'introduire (1). Si l'état de choses actuel est loin d'être parfait, on ne saurait cependant en rendre le commerce entièrement responsable et ce n'est que le jour où la consommation sera plus instruite et plus avertie que cet état de choses pourra être modifié.

Il n'est pas douteux d'ailleurs qu'il se fait depuis quelque temps dans nombre de pays un mouvement tendant à accorder une plus grande importance à la provenance des produits alimentaires. Le public ne veut plus être trompé sur la nature, l'origine et même la dénomination des denrées qu'il achète et cela se traduit dans les législations par toute une série de mesures plus ou moins efficaces.

Il est désirable que ce mouvement s'accroisse et se

1. Ainsi un des mélanges les plus demandés est le Bourbon, Martinique, Moka ; or, le vrai Moka est extrêmement rare et quant aux quantités de café exportées de la Martinique et même de la Réunion, elles sont aujourd'hui tout à fait insignifiantes.

généralise de plus en plus car pour le café, par exemple, la provenance quand elle est connue constitue bien certainement l'une des meilleures garanties.

Malheureusement les bateaux nous amènent d'Arabie des cafés qui ont été réellement récoltés dans l'Inde et qu'on s'est contenté de faire passer par l'Arabie (1). Ce fait pourrait être passé sous silence s'il ne s'agissait que de quelques cas isolés et s'il ne tendait pas au contraire à prendre une extension que M. E. de Wildeman (2) n'a pas craint de signaler : « Les Américains, dit cet auteur, boivent comme les autres peuples le bon café du Brésil, et l'on s'est demandé pendant longtemps d'où provenait la quantité de café consommé en Amérique sous les noms de Java et de Moka.

« Ces deux sortes de café existent en quantité si peu considérable qu'il ne peut en être tenu note dans le commerce général ; les véritables cafés de ces provenances sont en majeure partie consommés sur place. Les Arabes ont d'ailleurs comme les autres peuples de la terre des importateurs de café ; le Brésil exporte annuellement environ 150 millions de livres vers les divers points de la Méditerranée, et la plus grande partie de cette importation passe en Arabie, en Palestine et en Égypte. Le café introduit par Djedda, Hodeida et Aden est enlevé de son emballage primitif et placé dans des sacs formés de

1. H. Lecomte, *op. cit.*, p. 304.

2. E. de Wildeman. *Des plantes tropicales de grande culture*, 1908, p. 122.

feuilles de palmier, dans lesquels on peut introduire environ 5 kilogrammes de café ; celui-ci, anobli par son nouvel emballage, est réexpédié vers les autres pays et en particulier vers les États-Unis, où il atteint ainsi un prix équivalent à quatre fois son prix initial. »

Ces pratiques, on le comprend, ne peuvent pas toujours durer ; elles pourront même, lorsqu'elles seront suffisamment connues, jeter le discrédit sur toute une marque et elles ne sont pas moins dangereuses à ce titre pour ceux qui les tolèrent que pour ceux qui en profitent.

L'emploi de timbres de garantie sérieusement contrôlé par les autorités locales ou mieux, par les producteurs d'un même pays unis pour défendre leurs intérêts, semble devoir être le moyen le plus efficace de déjouer ces manœuvres plus ou moins frauduleuses.

Les producteurs de café de la Martinique notamment ont fait d'une façon très judicieuse l'expérience de ce timbre de garantie qui, bien qu'employé par eux depuis très peu de temps, leur a déjà donné d'excellents résultats.

Nous ne pouvons parler ici, — cela nous entraînerait trop loin, — des nombreux succédanés et des falsifications du café, depuis toutes les substances comme la chicorée qui servent à sophistiquer le café en poudre jusqu'aux cafés en grains torréfiés importés d'Allemagne et fabriqués avec du carton dans lequel il a été mis de l'essence de café, ou plutôt un produit chimique en imitation de cette essence. C'est

le sort commun de toutes les denrées alimentaires d'un prix relativement élevé et d'un usage courant de provoquer la recherche de substances plus répandues et moins coûteuses qui pourraient leur être substituées ; aussi le café ne pouvait échapper à cette règle.

Bien que ces falsifications soient réelles et qu'elles causent un préjudice sérieux à tous les producteurs, il ne faudrait pas cependant trop en exagérer l'importance ; outre que la baisse croissante des prix n'est pas faite pour les favoriser, la lutte entreprise un peu partout contre les fraudes les empêchera certainement de prendre un trop grand développement.

La consommation et par suite le commerce du café ont donc des particularités et des exigences que ne connaissent pas la plupart des autres produits tropicaux. Tous les planteurs, quels qu'ils soient, doivent en tenir compte s'ils ne veulent pas s'exposer à de graves déboires et nous nous réservons d'ailleurs de tirer de ce fait certaines conséquences quand nous rechercherons les conditions actuelles de la culture caféière ; mais nous croyons avoir suffisamment établi ici que la consommation du café augmente chaque année dans des proportions considérables et que rien ne peut faire prévoir un ralentissement prochain dans le développement de cette consommation qui, par son ampleur et son étendue, place à ce point de vue le café au tout premier rang des plantes tropicales de grande culture et parmi celles qui ont le plus d'avenir.

CHAPITRE III

La crise du café et l'avenir de cette culture dans les principaux pays producteurs.

Comme beaucoup de produits de grande consommation qui ont été lancés sur les marchés de l'Europe et des États-Unis, les prix du café ont subi pendant longtemps de larges oscillations. Plus que pour aucun autre, ces oscillations ont été brusques et considérables et cela se comprend quand on connaît l'histoire de la production et de la consommation de cette denrée depuis un demi-siècle environ, de sa consommation dont le développement a été si rapide et de sa production favorisée par un concours d'activités et de circonstances absolument exceptionnel.

Une production aussi disséminée et aussi éloignée des principaux marchés ne pouvait pas arriver du premier coup à prévoir les besoins exacts d'une consommation également très dispersée, d'où les ruptures d'équilibre qui se sont fatalement produites.

Il ne faut pas non plus perdre de vue ce fait que le caféier ne commence à donner qu'au bout de la cinquième année pour arriver à son maximum à la dixième, ce qui explique que, les producteurs n'étant

guère renseignés jusqu'ici sur les besoins et l'accroissement de la consommation que par la hausse des prix, ces prix pourtant très élevés se soient forcément maintenus pendant des périodes assez longues, la production ne pouvant répondre d'une année à l'autre aux demandes nouvelles de la consommation.

D'autre part, les producteurs brésiliens poussés à un moment donné, tant par la hausse des prix que par les autres causes énumérées précédemment et estimant sans doute que cette consommation était capable d'une extension et d'une souplesse encore plus grandes que celles dont elle a fait preuve, développèrent en quelques années leurs plantations au delà de toute mesure, ce qui a amené la surproduction de ces derniers temps.

Rien d'étonnant dans ces conditions que ces deux facteurs, production et consommation, n'aient pas suivi jusqu'ici une marche absolument parallèle, le premier courant en quelque sorte après l'autre et le dépassant, puis s'arrêtant jusqu'à ce que celui-ci l'ait à son tour rattrapé.

Enfin, on ne doit pas oublier de signaler que plusieurs récoltes très faibles ou très fortes dues à des circonstances exceptionnelles sont venues quelquefois diminuer et le plus souvent augmenter les amplitudes de ces oscillations (1).

1. Par suite de l'augmentation ou de la diminution du stock commercial qui constitue une véritable réserve, une forte ou une mauvaise récolte peuvent même avoir une certaine influence sur les prix de plusieurs années consécutives.

De 1850 à 1870, les prix du café subirent des variations relativement peu sensibles ; ils se maintinrent durant cette période entre 50 et 70 francs, montant parfois à 80 francs les 50 kilogrammes, mais ce n'est que très rarement qu'ils descendirent au-dessous de 50 francs et le Java le plus élevé n'atteignit jamais 100 francs.

Les hauts prix datent exactement de 1872, époque à laquelle l'Amérique du Nord se mit à acheter le café du Brésil sur une grande échelle. Il y eut à ce moment comme une poussée dans la consommation à laquelle ne put naturellement répondre immédiatement la production, si bien que de 1872 à 1882, les prix du café furent des plus rémunérateurs ; le Santos oscilla durant cette période entre 70 et 110 francs et monta même en 1875 jusqu'à 148 francs, le chiffre le plus élevé qu'il n'ait jamais atteint.

De 1882 à 1886, on note une première baisse au cours de laquelle le café tomba parfois à 40 francs. Mais cette baisse fut en somme assez courte et fit bientôt place à une nouvelle période de hausse pendant laquelle, de 1887 à 1896, les prix du café atteignirent une moyenne de 97 francs et dépassèrent couramment 100 francs.

C'est aussi, nous l'avons vu, l'époque des grandes plantations de l'État de Saint-Paul dont les effets ne tardèrent pas à se faire sentir. La récolte de 1896-1897 et surtout celle de 1897-1898 dépassèrent de beaucoup les précédentes et le stock mondial de café fut porté tout à coup à près de six millions de balles.

Les prix tombèrent en quelques mois de 90 francs à moins de 40 francs et la moyenne pour l'année 1898-1899 ne fut même que de 36 francs.

En 1900, il y eut une légère hausse, mais de très courte durée.

De 1900 à 1910, les prix du café n'ont jamais dépassé 50 francs, se tenant le plus souvent auprès de 40 francs, tombant parfois comme en 1903 à moins de 30 francs. La moyenne des prix de cette période de dix années n'a été que de 41 à 42 francs : jamais les prix du café n'étaient descendus aussi bas et ne s'y étaient maintenus aussi longtemps.

Période 1900-1910. (En balles de 60 kilos).

Saisons du 1 ^{er} juillet au 30 juin	Production du Brésil	Production des autres pays	Production totale	Consomma- tion mondiale
1900-1901.....	11.285.000	3.785.000	15.070.000	13.965.000
1901-1902.....	16.172.000	3.646.000	19.818.000	15.319.000
1902-1903.....	12.945.000	4.499.000	17.444.000	16.097.000
1903-1904.....	11.101.000	4.628.000	15.729.000	15.588.000
1904-1905.....	13.069.000	3.820.000	16.889.000	15.507.000
1905-1906.....	13.272.000	3.480.000	16.752.000	16.306.000
1906-1907.....	20.192.000	3.728.000	23.920.000	17.108.000
1907-1908.....	13.370.000	3.861.000	17.231.000	16.945.000
1908-1909.....	14.932.000	3.700.000	18.632.000	17.400.000
1909-1910.....	13.600.000	3.800.000	17.400.000	17.900.000
Totaux.....	139.938.000	38.947.000	178.885.000	162.135.000
Moyennes an- nuelles ap- proximatives...	14.000.000	3.900.000	17.900.000	16.200.000

Si l'on rapproche durant cette décade les chiffres de la production de ceux de la consommation, on

voit que celle-ci a été régulièrement dépassée chaque année ; la surproduction n'est donc pas douteuse. Mais, ce qui est plus grave et ce qui a eu sur la baisse des prix une influence encore plus grande, ce sont deux récoltes absolument exceptionnelles, celles de 1901-1902 et de 1906-1907, qui ont apporté à elles seules un excédent de près de 12 millions de sacs sur la consommation moyenne de cette période.

Si ces deux récoltes monstres avaient été égales à celles qui les ont directement précédées, l'approvisionnement visible du monde n'aurait jamais dépassé 8 millions de balles, chiffre qui, vu celui de la consommation actuelle, n'a rien d'excessif. Or, les stocks constituant cet approvisionnement ont dépassé à certain moment 16 millions de balles, c'est-à-dire un chiffre presque égal à celui de la consommation d'une année entière.

Cette surproduction doit être attribuée, nous l'avons déjà dit, au Brésil et en particulier à l'État de Saint-Paul, la production de tous les autres pays réunis ayant très peu varié au cours de ces vingt dernières années.

Le Brésil étant le principal producteur de café et cette denrée entrant pour plus de 50 % dans le chiffre de ses exportations, il est tout naturel que la crise caféière ait intéressé ce pays au plus haut point et qu'il ait cherché par tous les moyens à en atténuer les effets.

Que les prix de vente du café se soient maintenus pendant plusieurs années au-dessous du prix de re-

vient et c'était la ruine non seulement pour la plupart des producteurs, mais encore pour des provinces entières comme l'État de Saint-Paul qui tire ses principaux revenus de la culture caféière.

On a essayé à diverses reprises d'établir ce prix de revient et beaucoup l'ont fixé à environ 50 francs pour 50 kilogrammes de café rendus au marché consommateur (1).

On peut se demander comment, dans ces conditions, tant de producteurs brésiliens ont pu résister à la crise, alors que de 1900 à 1910, la plus forte moyenne annuelle des prix de vente n'a été que de 47 francs, cette moyenne étant tombée couramment à 40 francs et même plus bas.

Ce prix de revient, à la vérité, a été à dessein très exagéré ; il a depuis quelques années beaucoup varié suivant les récoltes et suivant les plantations, mais on peut dire sans crainte de se tromper qu'en moyenne il n'a jamais, depuis 1900, dépassé 40 francs et qu'il est même descendu bien au-dessous de ce chiffre les années de forte récolte. Il n'y en a pas moins eu crise pour tous les producteurs en ce sens que leurs bénéfices autrefois très élevés ont été considérablement réduits et qu'ils ont été menacés durant toute

1. Voir notamment : Ferreira Ramos. *La valorisation du café au Brésil*, 1907, p. 7.

Cet auteur ajoute même que si l'on tient compte de l'intérêt et de l'amortissement du capital engagé, les prix du café, pour que cette culture soit rémunératrice, ne doivent jamais descendre au-dessous de 66 francs par 50 kilogrammes.

cette période de les voir tomber presque à zéro. Il est d'ailleurs tout à l'honneur des producteurs brésiliens, dont les cafés sont presque tous vendus à des prix inférieurs, d'avoir su se plier aux exigences d'une situation difficile et de s'être adaptés rapidement à un état de choses absolument nouveau. Nous devons ajouter qu'ils ont été dans cette circonstance fortement secourus par les pouvoirs publics et que si beaucoup ont pu tenir bon et n'ont pas été ruinés, c'est à cette intervention qu'ils le doivent.

La baisse des prix qui s'est produite depuis 1900 n'est donc pas la première ; déjà, bien avant cette date, le café était descendu à plusieurs reprises à 40 francs. Cependant, jusqu'en 1900, les diverses crises du café avaient très peu éprouvé les producteurs brésiliens, d'abord parce que ces crises avaient été fort courtes, et surtout parce que la baisse du change en apportant aux fazendeiros un bénéfice supplémentaire, les empêchait en quelque sorte de se rendre compte de la situation exacte du marché. On pourrait dire, en se plaçant à un point de vue plus général et par rapport aux autres pays caféiers, que cette baisse du change avait réduit d'autant le prix de revient du café brésilien qu'elle laissait aux producteurs une marge plus grande de bénéfices.

La crise même, déjà importante, qui eut lieu de 1897 à 1899 ne se fit pas immédiatement sentir au Brésil car, ainsi que le remarque M. Pierre Denis (1),

1. Pierre Denis. La crise du café et la valorisation. Étude publiée dans la *Revue politique et parlementaire* du 10 juin 1903.

les années 1897 à 1899 sont celles où la dépression du change fut la plus profonde ; et il se trouva que le prix du café qui avait fortement baissé si on l'exprimait en or, s'était au contraire maintenu très ferme en papier brésilien.

Mais cette situation ne devait pas tarder à se modifier et, dès 1899, l'énergique politique financière du président Campos Salles relevait le milreis qui, de 6 pence en 1899, remonta en cinq ans jusqu'à 17 pence (1).

« Cette hausse était conforme aux intérêts permanents du Brésil ; elle était favorable aux salariés, elle permettait de plus au pays de retrouver du crédit et de se procurer à l'extérieur les capitaux dont il a le plus absolu besoin ; mais elle lésait évidemment d'une manière immédiate les producteurs actuels de denrées d'exportation (2). »

C'est pour cette raison que la baisse qui survint après la forte récolte 1901-1902 fut très sensible pour tous les producteurs brésiliens et en particulier pour les producteurs paulistes qui étaient d'ailleurs bien placés pour en apprécier exactement les causes.

Aussi, le gouvernement de l'État de Saint-Paul n'hésita pas à faire voter dès 1902 une loi frappant pendant une durée de cinq ans les nouvelles plantations de café d'un impôt d'environ 1.250 francs par

1. Le milreis est actuellement, depuis la création de la Caisse de conversion en décembre 1906, à 15 pence.

2. Pierre Leroy-Beaulieu. Article sur le Brésil paru dans *l'Économiste français* du 26 janvier 1907.

hectare, c'est-à-dire d'un véritable impôt prohibitif (1). Cette mesure qui était en quelque sorte le premier correctif apporté par le gouvernement de l'État de Saint-Paul au développement exagéré de la culture caféière est la preuve qu'on savait dès cette époque à quoi s'en tenir au Brésil sur la gravité de la crise qui ne faisait alors que commencer et que l'on prévoyait assez exactement les conséquences inévitables de la surproduction.

Certains se sont demandé comment, après le vote de cette loi, la forte récolte de 1906 avait été possible et ont été amenés par là à en nier la stricte application. En faisant toutes réserves sur ce dernier point, il est juste toutefois de remarquer que la loi votée en 1902 ne pouvait pas avoir d'effet immédiat, le caféier produisant seulement au bout de la cinquième année, et que la forte récolte de 1906 doit être attribuée uniquement aux plantations très importantes faites avant 1900.

Le gouvernement de Saint-Paul comprit très bien cela et, en même temps qu'il décidait d'arrêter ou tout au moins de ralentir l'essor prodigieux de la culture caféière, toute une série de mesures étaient mises à l'étude pour maintenir, malgré la surproduction croissante, la valeur du café.

Nous ne voulons pas faire ici en détail et depuis ses origines l'histoire de la valorisation ; nous voulons seulement montrer dans ses grandes lignes quel

1. Cette loi de 1902 a été prorogée en 1907 pour une nouvelle période de cinq années.

a été le but poursuivi et le résultat jusqu'ici obtenu. Ce but même a évolué dans une certaine mesure en ce sens que les Paulistes ont dû se plier aux circonstances et se montrer par suite de moins en moins exigeants.

Au début de la crise, certains projets, comme celui de M. Siciliano, ne tendaient à rien moins qu'à organiser avec le concours et l'ingérence du gouvernement fédéral un véritable trust du café. Tous les projets qui furent alors présentés furent vivement combattus et aucun ne fut mis à exécution.

Mais, quand à la fin de 1905, à un moment où les stocks s'élevaient encore à plus de dix millions de sacs, on se rendit compte à Saint-Paul de l'importance qu'allait avoir la récolte de l'année suivante et de l'énorme excédent que cette récolte allait encore apporter, tout le monde fut d'accord pour demander au gouvernement de prendre les mesures propres à éviter un effondrement des cours qui aurait pu causer à toute cette région un préjudice irréparable (1).

Aussi, dès le début de 1906, le gouvernement de Saint-Paul se décida à agir, et c'est sur son initiative

1. Ces mesures étaient d'autant plus nécessaires qu'il y a encore au Brésil très peu de capitaux disponibles. Cela est vrai même pour les fazendeiros qui ont jusqu'ici employé la plus grande partie de leurs bénéfices à étendre leurs plantations et à perfectionner leur outillage sans parler de leurs dépenses de pur luxe souvent très élevées. La plupart d'entre eux vivant de crédit jusqu'à la récolte, il leur est presque impossible de conserver eux-mêmes un certain temps tout ou partie de leur café.

que fut signé le 25 février entre les trois principaux États caféiers, Saint-Paul, Minas et Rio, le *Convenio* ou convention de Taubaté. Cet acte qui marque dans l'histoire de la valorisation le passage de la théorie à la pratique stipulait que les États contractants maintiendraient sur les marchés nationaux un prix minimum de 55 à 60 francs par sac de 60 kilogrammes et tâcheraient même par la suite d'élever ce prix jusqu'à un maximum de 70 francs. Pour l'exécution de cet accord l'État de Saint-Paul était autorisé à réaliser les opérations de crédit nécessaire jusqu'à concurrence d'un capital de 15 millions de livres. Comme la responsabilité solidaire des trois États contractants ne pouvait suffire, le produit d'une surtaxe de 3 francs établie sur chaque sac de café exporté de ces États devait servir de garantie à cet emprunt.

La convention de Taubaté dans sa forme première était parfaitement réalisable, l'emprunt prévu était suffisamment élevé et ses promoteurs comptaient, pour pouvoir le contracter, obtenir facilement l'endoros de l'Union.

Cette convention se heurta néanmoins au Brésil pour des raisons multiples à une très vive opposition et, au mois de juin 1906, au moment où la forte récolte allait commencer, elle dut être modifiée. Il fut décidé notamment qu'on ne maintiendrait plus qu'un prix de 50 à 55 francs par sac de 60 kilogrammes, c'est-à-dire un chiffre qui, d'après ce que nous avons dit précédemment sur le prix de revient, n'avait rien d'exagéré.

Mais, chose plus grave, l'emprunt de 15 millions de livres qui était en quelque sorte la base de tout l'édifice ne put être effectué, la garantie fédérale ayant été refusée. A l'instant même où la situation devenait de plus en plus critique, la convention de Taubaté était ainsi menacée de n'être jamais mise en pratique. C'est alors que le gouvernement de Saint-Paul résolut de l'exécuter par ses propres moyens.

Le but de la valorisation à partir du mois d'août 1906 est désormais bien net : il fallait à tout prix empêcher un effondrement des cours ; et pour cela, un seul moyen paraissait alors applicable aux gouvernants de Saint-Paul, c'était d'acheter pour le retirer momentanément du marché l'excédent de la récolte.

Ce but a-t-il été atteint ? Par toute une série d'emprunts à court terme variant de 1 à 5 millions de livres et par une entente très ingénieuse avec les grosses maisons d'exportation qui avaient été chargées d'effectuer les achats pour le compte de l'État et avancèrent à celui-ci jusqu'à 80 % de la valeur des cafés achetés, l'État de Saint-Paul est arrivé en moins d'un an, de juillet 1906 à juin 1907, à se rendre propriétaire d'environ 8 millions de sacs de 60 kilogrammes, qui, payés à un prix moyen de 42 fr. 50 les 50 kilogrammes, représentaient un capital de plus de 400 millions de francs ; un quart seulement de cette somme avait été demandé à l'emprunt. Ce stock énorme de 8 millions de sacs, qui fut expédié vers les principaux ports d'Europe et des États-Unis où il fut emmagasiné et

warranté, ne représentait guère plus que l'excédent de la récolte 1906-1907 sur la consommation moyenne d'une année et les Paulistes ont d'ailleurs déclaré à maintes reprises qu'ils n'avaient fait que retirer cet excédent de la circulation, en attendant le moment favorable de l'écouler peu à peu sans jeter le désarroi sur les marchés.

Les promoteurs de la valorisation s'étaient en effet basés dans leurs calculs sur ce fait qu'une forte récolte en épuisant les arbres est généralement suivie de récoltes plus faibles, souvent même très inférieures à la moyenne ; aussi, comptaient-ils n'avoir à garder que très peu d'années les stocks achetés. Mais leurs espérances ont été fortement déçues, car les trois récoltes qui ont suivi celle de 1906-1907, quoique bien inférieures à celle-ci, ont encore dépassé sensiblement le chiffre de la consommation actuelle.

La situation est par suite devenue très difficile pour l'État de Saint-Paul, d'autant plus que la valorisation ne va pas sans entraîner des frais énormes, intérêts et amortissement des emprunts, frais de magasinage, d'assurance, etc., qu'on a évalués à un chiffre dépassant 40 millions par année. Il était cependant absolument nécessaire, si on voulait mener l'opération à bonne fin, de consolider et d'unifier la situation. C'est ce que Saint-Paul a fait par une loi du mois de juillet 1908 : Le gouvernement de Saint-Paul était autorisé par cette loi à faire un emprunt de 15 millions de livres sterling destiné à consolider les dettes flottantes, à rembourser toutes les avances con-

senties et à pourvoir à tous les frais que la valorisation devait encore entraîner (1). La surtaxe de sortie de 3 francs par sac était élevée à 5 francs. De plus, un impôt additionnel de 20 % *ad valorem* était établi sur toute quantité de café exportée dès que l'exportation aurait dépassé 9 millions de sacs pour l'année agricole allant du 1^{er} juillet 1908 au 30 juin 1909, 9 millions et demi pour la période correspondante 1909-1910 et 10 millions pour les années suivantes. Cet impôt représentant à peu près une nouvelle somme de 8 francs par sac à ajouter à la surtaxe de 5 francs, cela revenait en pratique à défendre d'exporter au delà de ces chiffres.

Si rigoureuse que puisse paraître cette mesure, c'est en somme la seule solution pratique qui pourra permettre à l'État de Saint-Paul de liquider son stock de valorisation et le mettre à l'abri des graves inconvénients que présenterait certainement pour la réussite de l'opération une trop forte récolte ; peut-être même amènera-t-elle les producteurs à s'entendre pour continuer l'œuvre entreprise si hardiment par leur gou-

1. Cet emprunt a été contracté le 11 décembre 1908 avec la maison Schroeder de Londres, la Banque de Paris et des Pays-Bas et la Société générale. Il est garanti spécialement par le produit de la surtaxe de 5 francs et par les stocks de café appartenant à l'État et déposés en Europe et aux États-Unis. Saint-Paul a enfin obtenu pour cet emprunt la garantie fédérale. Une commission presque entièrement nommée par les divers souscripteurs que nous venons d'indiquer a été chargée de la conservation, de la vente et de la liquidation du stock de valorisation dont le produit doit être appliqué à l'amortissement en dix ans au plus tard de l'emprunt en question.

vernement, pour ne livrer à la consommation que la quantité de café qui lui est nécessaire et tâcher ainsi de maintenir à leurs risques et périls et peut-être à leur plus grand avantage les cours de cette denrée. Cette mesure est en tous cas préférable à toutes celles qu'on a proposées, notamment à celle consistant à limiter l'exportation non plus seulement par un impôt *ad valorem*, mais par un impôt en nature qui serait purement et simplement détruit (1).

Depuis la Convention de Taubaté, malgré la forte récolte de 1906-1907, les prix du café ne sont pas descendus au-dessous de 35 francs. Après s'être tenus longtemps aux environs de 40 francs, ils sont remontés aujourd'hui à 48 francs ; c'est certainement à la très grande énergie du gouvernement pauliste et surtout à la décision strictement appliquée de limiter les exportations qu'est dû ce dernier résultat.

En tenant compte de la surtaxe de 3 francs portée par la suite à 5 francs, l'intervention du gouvernement pauliste n'aurait-elle fait gagner aux fazendeiros que

1. On a fait remarquer que l'impôt actuel de 20 % établi sur le café exporté au delà d'un certain chiffre était très inégal et pouvait amener la ruine d'un certain nombre de planteurs. Il a de plus l'inconvénient de faire affluer le café vers les ports d'exportation sitôt après la récolte. C'est ainsi que, pour la saison 1909-1910, le chiffre de 9 millions et demi de sacs bénéficiant de la simple taxe de 5 francs était atteint dès le début du mois de décembre dernier. Au contraire les partisans de l'impôt en nature prétendent que celui-ci pourrait être appliqué avec beaucoup plus de justice et que, en détruisant les cafés inférieurs on améliorerait ainsi très simplement la qualité du café exporté.

quelques francs par sac, cette intervention dans l'état économique actuel de Saint-Paul aurait été utile ; elle était de plus très logique, et elle n'est en somme « qu'un épisode dans l'histoire de la protection accordée depuis vingt ans par l'État de Saint-Paul à l'industrie caféière » (1).

Beaucoup ont très mal jugé la valorisation parce qu'ils n'ont vu là qu'une opération entreprise dans un simple but de spéculation alors que c'était plutôt, croyons-nous, une mesure de sauvegarde.

Il est incontestable que si on avait laissé les producteurs jeter tout entière sur les marchés l'énorme récolte de 1906-1907, celle-ci aurait amené un véritable effondrement des cours ; les prix seraient tombés certainement au-dessous de 30 francs et seraient peut-être même descendus à 20 francs.

Le gouvernement de Saint-Paul a donc atteint le but poursuivi. On peut critiquer le principe même de la valorisation, mais on doit reconnaître que toutes les mesures prises par lui pour la réaliser dénotent un remarquable esprit de suite, en même temps qu'une très grande souplesse.

L'opération de la valorisation a été vivement attaquée, surtout dans la presse anglaise, parce qu'elle était contraire aux grands principes de l'économie politique. Comme l'a dit M. Théry, « le gouvernement de l'État de Saint-Paul a préféré laisser périr un de ces grands principes plutôt que son pays, et il

1. Pierre Denis, Article sur la valorisation déjà cité.

suffit d'étudier impartialement tous les éléments de la question pour comprendre qu'il n'a d'ailleurs fait en cette circonstance qu'imiter les grands États producteurs qui, depuis déjà fort longtemps, défendent, par tous les moyens en leur pouvoir, ceux de leurs produits indigènes jouant un rôle prépondérant dans leur économie nationale (1). »

Il y a cependant certaines critiques qu'on a adressées à la valorisation dont on doit reconnaître le bien-fondé et qu'on ne peut par cela même passer sous silence.

Le stock ainsi retiré de la circulation n'en existe pas moins ; il n'attend pour réapparaître que le moment favorable et le commerce aussi bien que les spéculateurs sont tenus à une extrême prudence en présence de cette sorte de robinet qui peut s'ouvrir au moment le plus inattendu et inonder les marchés. Si les cours du café sont restés si longtemps aux environs de 40 francs, n'est-ce pas à cette cause qu'on le doit ?

D'autre part, cette opération qui s'élève à tout près de 400 millions n'est-elle pas exagérée pour un petit État comme Saint-Paul, et eu égard surtout au chiffre peu élevé de sa population ? Sans doute, on peut objecter qu'elle intéresse au plus haut point le Brésil entier, puisque le café représente plus de la moitié des exportations de ce pays et il est tout naturel

1. E. Théry. La valorisation du café. Étude parue dans *l'Économiste européen* du 21 août 1908.

que la garantie fédérale ait été accordée à Saint-Paul pour son dernier emprunt (1). Mais il importe pour l'avenir des finances du Brésil, non seulement que ce pays mette un frein aux appels incessants que font au crédit européen les divers Etats qui le composent, mais aussi qu'il ne fasse lui-même de ce crédit qu'un emploi très judicieux et très prudent.

Tout aussi bien, l'État de Saint-Paul a-t-il fini par comprendre tous les dangers de la monoculture, d'autant plus que sur cette question de la monoculture est venue s'en greffer pour lui une autre non moins grave, celle de la main-d'œuvre.

Le seul but poursuivi jusqu'ici par le gouvernement de Saint-Paul ayant été de procurer des ouvriers aux fazendeiros, la petite propriété n'a pu se constituer dans l'État pour différentes causes dont les principales semblent être la hausse du prix des terres et le défaut d'initiative et d'encouragement de la part des autorités. Le résultat est qu'on n'a pu fixer au sol la main-d'œuvre étrangère et qu'on a vu disparaître petit à petit les immigrants ainsi attirés à prix d'argent. M. Pierre Denis a calculé que, de 1887 à 1906, Saint-Paul a reçu plus de 1.200.000 im-

1. La situation financière et économique du Brésil dépend encore actuellement dans une large mesure de deux articles d'exportation, le café et le caoutchouc, qui représentent à eux seuls plus des trois quarts de ses exportations. Ainsi, en 1909, sur une exportation totale de 1.593.111.000 francs, le café s'élevait à 836.579.250 francs en augmentation de 260.898.875 francs sur 1908 et le caoutchouc à un chiffre de 473.151.525 francs en augmentation de 178.535.600 francs.

migrants. Or, en 1906, la population de l'Etat n'atteignait pas encore 3 millions d'habitants (1). La crise n'a fait qu'aggraver cette situation qui a fait naître chez les fazendeiros de très vives inquiétudes, le manque de bras au moment de la cueillette pouvant amener une véritable catastrophe.

En présence de tous ces dangers, un seul remède, la polyculture, a paru devoir être efficace. De plus en plus, les Paulistes abandonnent le dicton *O café dara para tudo* (le café pourvoira à tout), qu'hier encore ils suivaient à la lettre. Ils s'efforcent de produire eux-mêmes toutes les denrées qu'ils ont été obligés jusqu'ici d'importer à grands frais. En même temps que l'agriculture, l'industrie elle aussi tend à se développer, non seulement les industries relatives à l'alimentation, mais ce qui est plus intéressant à noter, l'industrie textile. Il existe actuellement dans l'Etat, d'après la dernière statistique, 23 fabriques de tissus de coton produisant annuellement près de 50 millions de mètres ; cette industrie est appelée à un très grand avenir au fur et à mesure que se développeront les plantations de coton indigène. L'extension de l'élevage, des cultures vivrières et industrielles, permettra aux Paulistes d'établir chez eux la moyenne et la petite propriété et d'avoir ainsi à leur portée au moment de la récolte du café les secours de bras indispensables.

Il ne faudrait pas conclure en effet de ce que nous

1. Pierre Denis. *Le Brésil au XX^e siècle*, p. 131.

venons de dire que la culture caféière verra d'ici peu son importance diminuer dans l'État de Saint-Paul. Nous croyons au contraire qu'elle restera longtemps encore au premier plan. La raison en est que les fazendeiros ne se résoudront que difficilement à délaisser une culture à laquelle ils sont habitués, qu'ils connaissent parfaitement et qui de plus représente pour eux un très gros capital. La plupart, nous l'avons vu, ont établi à grands frais au milieu de leurs plantations une installation très perfectionnée comprenant séchoirs, dépulpeurs, bassins de lavage et de fermentation, machines à décortiquer et à trier, etc. Cette installation n'a sa raison d'être que si une grande quantité de caféiers vient fournir chaque année la matière première et, on peut en somme comparer cette situation à celle de nos grands producteurs de betterave qui, dans nos départements du Nord, possèdent une distillerie ou une sucrerie et transforment eux-mêmes les produits de leurs terres.

C'est pourquoi, malgré la baisse des prix, on peut être sûr que, dans la plus grande partie de l'État de Saint-Paul, on n'arrachera jamais que les vieux caféiers arrivés à la limite de leur productivité. Ceux-ci très souvent seront même remplacés par des jeunes et c'est, paraît-il, ce qui a lieu actuellement sur une assez grande échelle, la loi prohibant les nouvelles plantations ne visant pas ce remplacement des pieds arrachés pour cause de vieillesse ou de maladie. On peut dire, en un mot, que, dans la majorité des cas,

les fazendeiros de Saint-Paul resteront malgré tout aussi attachés à la culture du café que le sont restés dans notre Midi les viticulteurs à celle de la vigne.

Il faut cependant noter que, dans une très grande partie de notre vignoble méridional, la culture de la vigne est la seule qui soit économiquement possible, par suite de l'extrême sécheresse du climat ou de la nature même du sol. Au contraire, dans l'État de Saint-Paul, les caféiers ont été plantés presque partout dans des terres de premier ordre pouvant se prêter facilement à presque toutes les cultures. Aussi, un certain nombre de grands fazendeiros ont effectué ces dernières années des plantations importantes de canne à sucre, de tabac, de coton, et il n'est pas douteux que, lorsque la preuve sera faite que la culture de ces produits peut être aussi lucrative que celle du café, cet exemple ne soit suivi par beaucoup, principalement par les producteurs qui, en ce qui concerne la culture caféière, se trouvent placés pour une raison quelconque dans un état d'infériorité.

D'autre part, il est bien certain que la période des grandes plantations brésiliennes est désormais finie. Les diverses causes que nous avons passées en revue et qui ont amené par leur coïncidence même cet essor prodigieux de la culture caféière ne se représenteront certainement plus surtout réunies, et l'on ne voit pas par quel stimulant aussi actif elles pourraient être remplacées. Les terres les plus fertiles et convenant le mieux au caféier par leur extraordinaire profondeur paraissent, quoi qu'on en ait dit,

être dès maintenant presque toutes mises en valeur. Les producteurs ne doivent plus compter sur les cours très élevés et absolument exceptionnels, dus à une production tout à fait insuffisante, qu'ils ont eus vers la fin du siècle dernier. Quant aux fazendeiros brésiliens, ils ne peuvent compter davantage pour diminuer leur prix de revient sur une nouvelle baisse du change, leur gouvernement étant, en ce qui concerne le relèvement des finances de ce pays, entré dans une voie dans laquelle il semble vouloir de plus en plus persister. Il n'est pas jusqu'à la question de la main-d'œuvre qui ne les favorise moins qu'autrefois ; celle-ci ne leur fera probablement pas défaut, mais ce sera à la condition qu'ils la traitent avec générosité car, en prenant davantage conscience de sa force, cette main-d'œuvre se montrera là comme partout ailleurs de plus en plus exigeante.

Que doit-on conclure de cette longue histoire fertile en enseignements de toutes sortes en ce qui touche l'avenir de la culture caféière ? La crise qui a frappé tous les producteurs de café durant ces dix dernières années et que l'on peut considérer aujourd'hui comme terminée ne sera-t-elle pas suivie de crises semblables, peut-être même encore plus graves ? Nous ne le croyons pas et voici en résumé les principaux indices sur lesquels on peut se baser : la production tend à devenir de plus en plus régulière, surtout au Brésil ; l'importance de la consommation est aujourd'hui déterminée de façon précise et sa progression est, elle aussi, des plus régulières ; enfin, le

commerce est organisé partout sur des bases absolument scientifiques, si bien qu'à tout instant on peut connaître très exactement la quantité de cafés qui se trouvent sur les marchés et l'importance des offres d'achat.

La production caféière est en somme à peu près arrivée à cet état d'équilibre qu'ont atteint de nombreuses denrées d'un usage courant. Les stocks de plus en plus élevés qui constituent comme un grenier d'abondance, — non seulement les stocks qui forment ce que l'on appelle l'approvisionnement visible du monde, mais aussi le stock commercial dont on ne peut déterminer l'importance, mais qui est certainement lui aussi très considérable, — contribueront dans une large mesure à maintenir cet équilibre en venant déverser sur les années déficitaires le trop-plein des années de fortes récoltes.

En admettant même qu'une nouvelle surproduction ait lieu dans l'avenir, la valorisation est pour tous les producteurs une garantie contre une trop forte baisse des prix. Les événements de ces dernières années suffisent pour démontrer que, tant que le café restera une des principales branches de l'agriculture brésilienne, toutes les mesures seront prises dans ce pays pour empêcher les cours de descendre au-dessous d'un certain chiffre dès maintenant à peu près fixé, car le prix de revient comprenant plusieurs éléments incompressibles ne peut être indéfiniment réduit.

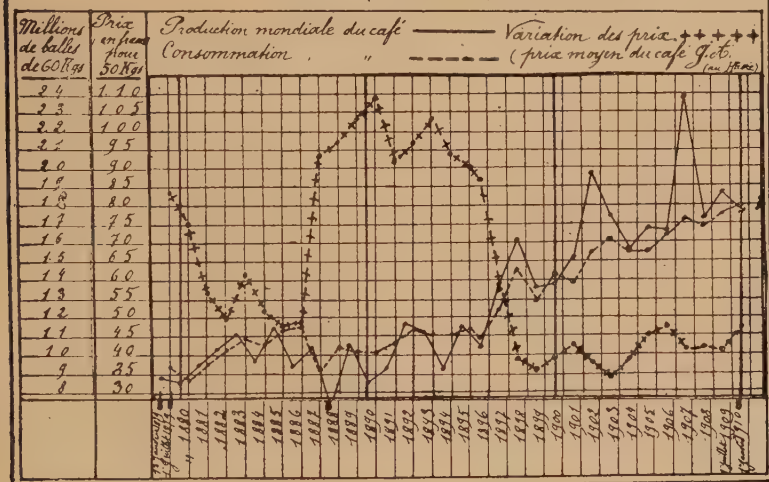
La culture caféière qui doit aujourd'hui fournir bon

an mal an, plus d'un milliard de kilogrammes de café marchand, qui, d'ici quelques années, sera peut-être appelée à en fournir une quantité double, doit-elle être laissée aux soins d'un petit nombre de pays qui ont pris dans cette culture une avance et une supériorité marquées ? Doit-elle être abandonnée pour des cultures actuellement plus lucratives ? Nous ne le croyons pas ; mais les conditions de la production caféière ne sont certainement plus les mêmes que ce qu'elles étaient autrefois, et nous allons tâcher dans la deuxième partie de cette étude de dégager, en ce qui concerne nos colonies, quelles doivent être ces conditions.

De ce trop long historique, indispensable cependant pour marquer de façon précise le point auquel la culture caféière en est actuellement arrivée, une leçon se dégage tout naturellement : La mise en valeur d'un pays neuf devient une œuvre de plus en plus difficile et complexe. Pour la réaliser parfaitement, il ne suffit pas d'une terre fertile, de circonstances éminemment favorables ; il faut encore des hommes comprenant leurs véritables intérêts, ce qui est plus rare qu'on ne croit. Quand ces producteurs intelligents, unis justement pour défendre par tous les moyens en leur pouvoir leurs intérêts propres, forment un État quasi-souverain et peuvent par suite prendre toutes les mesures qu'ils jugent opportunes, il leur suffit d'un peu de fermeté et de logique pour vaincre toutes les difficultés, résister à toutes les crises et même ne supporter qu'avec le minimum de

conséquences les fautes qu'ils ont pu commettre. L'union des intérêts économiques, malgré les combinaisons plus ou moins critiquables auxquelles elle peut donner lieu, est en tous cas plus utile pour l'avenir d'un pays que les luttes politiques et même que toutes les discussions de portée sociale ou humanitaire qui n'aboutissent le plus souvent qu'à négliger, sinon à sacrifier les véritables intérêts d'un État.

Diagramme de la production, de la consommation mondiales et de la variation des prix du café de 1879 à 1909



DEUXIÈME PARTIE

LA CULTURE DU CAFÉ DANS NOS COLONIES SON AVENIR

CHAPITRE IV

L'étude des faits et les conditions actuelles de la culture caféière dans nos colonies.

Sil'agriculture européenne est depuis déjà un certain temps parvenue à un résultat voisin de la perfection, on ne doit jamais perdre de vue la somme de découvertes géniales, d'efforts la plupart ignorés qu'il a fallu de la part de nombreuses générations pour arriver à adapter la production agricole à nos besoins et à nos goûts et surtout pour obtenir du sol des rendements qui paraîtraient à nos ancêtres absolument miraculeux.

On ne s'étonnera pas alors que l'agriculture tropicale qui est de date relativement récente n'en soit pas encore arrivée au même degré. Son champ d'action est en effet très étendu et extrêmement varié; les conditions climatiques et géologiques dont elle

dépend sont des plus complexes et encore imparfaitement connues, sans compter que le catalogue des innombrables variétés de plantes jusqu'ici découvertes et qui en forment les éléments s'accroît chaque jour d'unités nouvelles. Mais les progrès accomplis depuis quelques années dans cette voie sont des plus importants et de plus en plus rapides, grâce aux nombreuses explorations qui ont été faites et surtout à la recherche scientifique qui, en coordonnant et en complétant les résultats jusqu'ici obtenus, est venue un peu partout aider dans une large mesure la colonisation actuelle et faciliter la tâche de la colonisation future.

Si on ne peut dès maintenant établir de façon précise ce que peut produire telle culture entreprise dans telles conditions en un point donné de la zone intertropicale, les nombreuses expériences faites jusqu'à ce jour dans presque toutes les colonies européennes sont loin d'être négligeables et permettent de bien augurer de l'avenir ; elles fournissent à la colonisation actuelle un ensemble de leçons que toutes les considérations théoriques pourraient difficilement remplacer. Cela est particulièrement vrai pour la culture caféière.

« Les régions où le caféier vient le mieux se trouvent dans les montagnes de la zone intratropicale, à une élévation correspondante aux conditions thermiques des régions comprises entre le 20° et le 23° degré 30' de latitude sud. » C'est précisément à cette latitude que sont situées la région caféière du Brésil, la Nou-

velle-Calédonie tout entière et une bonne partie de Madagascar. Après avoir ainsi défini la zone de culture idéale du caféier, Raoul, dans son traité sur cet arbuste (1), oppose à cette zone ce qu'il appelle « la zone d'exploitation intensive ». « Dans la zone de culture idéale que nous avons indiquée, ajoute-t-il, le caféier prospère admirablement, n'est pas attaqué par les parasites et subvient à sa fonction qui est, comme pour toutes les plantes, la reproduction spontanée de l'espèce. Mais l'homme, cherchant une production de plus en plus rémunératrice, a pris l'habitude de planter les caféiers soit dans des régions beaucoup plus sèches, soit dans des régions beaucoup plus chaudes ou plus ensoleillées, où le caféier donne des récoltes intensives, forcées, au détriment de sa vigueur, et par suite au détriment de sa résistance aux maladies. »

Si bien qu'en fait on trouve aujourd'hui des caféeries depuis les plaines de l'Équateur jusqu'au tropique du Cancer. C'est à peu près la limite extrême à laquelle cette culture peut être entreprise économiquement. Encore cette limite ne s'applique-t-elle qu'aux Antilles, au Mexique et au Yemen qui, grâce à l'influence de la mer et de leur système montagneux, jouissent, dans certaines de leurs parties, d'un climat tout à fait exceptionnel; elle n'est naturellement pas applicable à toute la région désertique africaine et doit, en ce qui la concerne, être fortement reculée.

A ce propos se pose la question de savoir si le

1. Raoul et Darolles, *Culture du caféier*, 1897.

caféier peut être cultivé en Algérie. Cette question n'est pas nouvelle, des esprits éclairés l'ont depuis longtemps résolue par la négative, mais beaucoup néanmoins se la posent encore. Aux premiers jours de la conquête, dès 1830 et 1831, on trouve déjà sur ce sujet deux écrits, l'un d'Allard et l'autre de Montagne; les nombreux essais qui ont été faits depuis cette époque ont tous abouti à un échec complet qui fait que le doute n'est plus aujourd'hui permis. L'insuccès de ces tentatives répétées semble dû à une erreur climatologique initiale et voici d'ailleurs l'explication très nette qu'en donne dans une brochure parue en 1903 M. Ch. Rivière, directeur du Jardin d'essais du Hamma : « On pouvait peut-être excuser dans la première période décennale de l'occupation française ces erreurs climatologiques et leurs conséquences, mais, à l'heure actuelle, il n'est plus possible de les admettre, surtout de les voir propager plus ou moins ouvertement après tant d'insuccès.

« Cette observation est d'ailleurs d'ordre général ; elle ne s'applique pas qu'au caféier, mais encore à toutes les cultures dites exotiques qui ont eu un regain d'actualité depuis l'occupation de la Tunisie, et qui se réveillent maintenant chez ceux qui songent au Maroc. Comme si toute cette climatologie de l'Afrique du Nord n'avait pas la même caractéristique générale ! Il est vrai que l'Espagne, depuis la perte de ses colonies, a songé au caféier dans ce merveilleux climat de l'Andalousie méridionale aux irrigations abondantes. S'il est vrai que le caféier

résiste beaucoup mieux sur quelques points du littoral andalou, entre Almería et Gibraltar, que sur la côte algérienne, il n'y a là que quelques exceptions climatiques assez explicables, mais d'un caractère purement horticole, qu'il ne faudrait pas confondre avec un résultat économique, même de minime importance.

« En d'autres termes, le caféier appartient sans conteste à ce groupe de végétaux rebelles aux extrêmes du climat algérien, qui n'ont même aucune place en horticulture, et il serait puéril de parler au point de vue économique d'une plante qui ne résiste même pas à l'air libre dans les jardins du littoral où elle y craint tout aussi fort le soleil que le manque de chaleur pendant l'hiver.

« Mais on sait qu'à notre époque, on fait encore de l'acclimatation empirique, aussi de la colonisation sans se préoccuper de connaître les bases principales de la climatologie où l'on opère et où l'on vit. On ne recherche même pas les causes du dépérissement ou de la mort d'un végétal ou l'origine de rendements inférieurs et l'on recommencera encore pendant longtemps les tentatives de culture du caféier de la Tunisie au Maroc, même au Soudan, sans vouloir savoir pour ne citer qu'un terme du problème que, dans ces pays dits chauds, il y a des froids par rayonnement que cette rubiacée ne peut supporter.

« Ces extrêmes de froids réels, d'actinométrie, de siccité, d'élévation thermique, etc., qui sont normaux, s'opposent à la vie du caféier dans de telles régions,

et l'on peut dire que l'on ne voit guère la place de cette plante comme culture économique dans toute l'Afrique du Nord, de l'Atlantique à la mer Rouge, au-dessus du 12° de latitude (1). »

M. Ch. Rivière n'hésite donc pas à exclure de la zone où la culture du café peut être entreprise non seulement l'Algérie et la Tunisie, mais encore le Soudan et le Sénégal. Et de fait on ne pourrait citer dans toute cette région aucune plantation ayant quelques années d'existence. Une chose paraît encore confirmer cette théorie, c'est que les nombreuses espèces de caféier qui ont été découvertes en ces derniers temps dans les diverses colonies européennes du continent africain l'ont été exclusivement dans la partie située entre l'Equateur et le 10° de latitude nord.

Cette réserve faite pour nos possessions de l'Afrique du Nord, on peut dire que toutes nos colonies se prêtent par leur climat à la culture du caféier ; elles s'y prêtent également par leur sol, tout au moins dans des parties assez nombreuses et étendues.

Le caféier est d'ailleurs sous le rapport du climat comme sous celui du sol l'une des plantes tropicales économiques les moins exigeantes. M. Dafert dit que le caféier occupe sous les tropiques la place de la vigne dans la zone tempérée, ces deux cultures réussissant et restant avantageuses dans des conditions

1. Ch. Rivière. *Le caféier dans l'Afrique du Nord et principalement en Algérie et en Tunisie*. Alger, 1903.

où la vie de beaucoup d'autres plantes serait impossible (1).

Ces deux questions du climat et surtout du sol sont cependant assez complexes et c'est pour en avoir méconnu les éléments qu'on a eu à enregistrer dans nos colonies même de nombreux échecs.

C'est ainsi que le caféier demande pour ses racines un sol profond et suffisamment perméable et à ce point de vue la nature physique du sol est bien plus importante que sa composition chimique. Il est donc dangereux de se fier uniquement à l'aspect extérieur d'un terrain et c'est souvent pour s'en être contenté que beaucoup de planteurs ont éprouvé de sérieux déboires.

On ne peut du reste pas en envisageant la question du sol faire abstraction de celle du climat, car la fertilité d'un terrain dépend dans une large mesure des conditions climatiques de la région dans laquelle il se trouve placé. MM. Müntz et Rousseaux, au début de leur *Étude sur la valeur agricole des terres de Madagascar*, ont écrit « que certaines terres capables de porter d'abondantes récoltes sous un climat chaud et humide resteraient stériles sous un climat tempéré » et, « qu'en règle générale on ne peut pas appliquer le même coefficient de fertilité à des terres de même composition prises dans des situations de climat très différent. »

1. Dr Dafert. *Principes de culture rationnelle du café au Brésil*, traduction de M. A. Couturier, 1900.

Les deux facteurs, sol et climat, ne sont pas les seuls dont on doive tenir compte quand on examine les conditions actuelles de la culture du café.

Le caféier a été en effet attaqué dans presque tous les pays où sa culture a été entreprise par des maladies nombreuses et souvent redoutables, causées soit par des insectes, soit par des parasites végétaux. De toutes ces maladies, celle qui a causé jusqu'ici le plus de ravages est certainement l'hémileia (1). Depuis son apparition à Ceylan en 1869, elle s'est répandue très rapidement dans toutes les contrées baignées par l'Océan Indien et ce n'est pas sans de très grandes difficultés ni de très grands efforts qu'on a pu y poursuivre la culture du café. Dans les régions trop basses ou trop humides on a dû abandonner complètement la culture du caféier d'Arabie et se contenter de celle du Libéria plus vigoureux et plus résistant, mais qui parfois est devenue elle-même impossible. Le traitement cuprique (bouillie bordelaise), le seul qui ait donné quelques résultats, doit être renouvelé fréquemment et, par suite, est assez coûteux. Le meilleur moyen de lutter contre l'hémileia est de planter le caféier d'Arabie à une altitude suffisante, dans un sol lui convenant bien et de satisfaire en un mot toutes ces exigences naturelles. « Si le sol est médiocre, dit M. J. Buis, si on cultive mal l'arbuste, s'il souffre, aucun remède ne sera efficace.

1. L'hémileia est un champignon de la famille des Urédinées qui vit et se développe dans les tissus des familles du caféier.

Si au contraire on le cultive bien, s'il se défend par lui-même, aucun remède ne sera indispensable (1). »

Le Libéria est venu dans beaucoup de pays remplacer le caféier d'Arabie, là où la culture de cette espèce était devenue impossible ; mais, outre que le Libéria a fini par être attaqué lui-même par l'hémileia, son produit à tort ou à raison n'a pas obtenu sur les marchés toute la faveur qui aurait pu assurer la propagation de cette variété.

Dans ces dernières années, de nouvelles espèces ont été découvertes et quelques-unes d'entre elles, actuellement à l'essai, présentent le double avantage d'unir à une très grande vigueur et une complète résistance aux maladies, une très grande finesse de leur produit.

Nous n'avons pas la prétention d'énumérer ici toutes les règles de la culture caféière, ni même de donner un résumé des ouvrages très savants et très complets qui ont été publiés sur ce sujet depuis une quinzaine d'années.

Mais il résulte de la lecture même de ces ouvrages que la culture du café est une culture bien plus délicate qu'on pourrait le supposer et qui doit être entreprise avec une très grande prudence. Cette prudence est d'autant plus nécessaire que les conditions physiques et naturelles indispensables pour assurer la prospérité de cette plante ne sont plus les seules dont on doive aujourd'hui tenir compte.

1. J. Buis. *L'hémileia et l'avenir du caféier à Madagascar et à la Réunion*, 1907, p. 23.

On sait dans quelle proportion les prix du café ont baissé depuis une quinzaine d'années. Or, il est incontestable qu'avec les prix actuels, on ne peut espérer retirer de sérieux bénéfices de la culture de cette denrée que si l'on tient compte également de ce nouvel état de choses.

Il convient cependant de faire ici une distinction. Nous avons vu, en étudiant la consommation et le commerce du café, qu'il existe des marques jouissant d'une vieille renommée comparable à celle de nos grands vins de crus. Ces qualités privilégiées provenant d'un terroir (souvent d'origine volcanique) dont l'étendue est presque toujours assez limitée, ont eu à souffrir très peu de la crise, et si leurs prix ont suivi dans une certaine mesure la baisse générale, ils n'en restent pas moins toujours des plus rémunérateurs.

Au-dessous de ces prix très élevés auxquels sont cotées trois ou quatre grandes marques viennent les autres qualités qui se différencient surtout les unes des autres d'après leur provenance. Mais en fait, depuis quelques années, les diverses sortes de cafés tendent de plus en plus à se classer sur les principaux marchés en deux grandes catégories commerciales : les bons ou très bons et les ordinaires ; ces derniers sont naturellement la grande majorité.

Il résulte de cette distinction que les producteurs de grands crus ont intérêt surtout à maintenir la qualité de leur produit et par suite la prime élevée dont ils bénéficient. Pour ces producteurs, la culture du

café restera longtemps encore avantageuse, quelle que soit d'ailleurs l'étendue exploitée.

Mais, pour la grande majorité des planteurs, pour tous ceux qui produisent un café se classant dans la catégorie des ordinaires, les conditions économiques sont loin d'être aussi favorables qu'autrefois. Les prix actuels ne permettent de réaliser en effet qu'un léger bénéfice sur chaque hectare en rapport et ce n'est que par la quantité produite que cette culture peut continuer à être rémunératrice.

A ce propos peut se poser la question de savoir si la culture du café peut être pratiquée par de petits propriétaires possédant seulement quelques milliers de pieds. Les quelques essais qui ont été faits depuis une quinzaine d'années tant au Brésil que dans d'autres pays prouvent tout au plus qu'il n'existe aucune incompatibilité logique absolue entre la culture du café et la petite propriété. Mais ils tendent aussi à démontrer que cette culture n'est plus aujourd'hui suffisamment rémunératrice pour les petits et même les moyens propriétaires, ceux possédant 10.000 ou 20.000 pieds.

Il n'y a d'exception que pour les grands crus signalés plus haut, et de fait la petite propriété caféière existe dans nos vieilles colonies des Antilles et de la Réunion et y a même donné de très bons résultats.

A la Nouvelle-Calédonie, on a essayé d'implanter pendant les quinze dernières années cette petite culture ; nous verrons en détail à quelles causes on doit attribuer l'échec éprouvé ; disons seulement que

le café de la Nouvelle-Calédonie tend beaucoup à se rapprocher des premières marques et que les producteurs de cette île doivent surtout compter sur la qualité de leur produit.

Au Brésil, la petite propriété caféière n'a eu jusqu'ici aucune place, M. Pierre Denis l'a parfaitement démontré dans son récent ouvrage : *Le Brésil au XX^e siècle* (1). Le café est presque exclusivement cultivé par de très grands propriétaires possédant en moyenne 100.000 pieds. Les fazendas comprenant plusieurs centaines de milliers de caféiers ne sont pas rares et on en trouve même qui en comprennent plusieurs millions (2).

Si la culture du café ne se prête pas aujourd'hui à la petite colonisation, en revanche elle semble convenir parfaitement dans certains cas à la toute petite culture indigène, à la « culture du tour de case » ; nous en trouverons un très bon exemple à Madagascar, dans l'Emyrne et le Betsileo.

Pour retirer de la culture du caféier de sérieux profits, on ne doit pas se contenter de planter de grandes étendues, on doit aussi se préoccuper d'obtenir des rendements suffisants.

Le rendement d'un hectare de caféiers varie dans des proportions considérables, souvent du simple au

1. P. Denis. *Le Brésil au XX^e siècle*, pages 158 à 172.

2. Le plus grand propriétaire de l'État de Saint-Paul, M. Fr. Schmidt, possède à lui seul plus de 7 millions de caféiers, sur lesquels 6 millions se trouvent réunis dans les environs de Ribeirao Preto.

quadruple suivant les pays envisagés et même les diverses régions d'un même pays.

« Ramenée à l'hectare, dit M. Lalière, la récolte moyenne s'élève au Brésil à 333 kilogrammes en sol épuisé, 800 en bonne terre, 1.350 en terre vierge de première qualité, 1.600 et même 2.000 kilogrammes sous l'action des engrais (1). » Mais ce sont là des chiffres tout à fait exceptionnels et un rendement moyen de 600 kilogrammes à l'hectare peut être considéré comme un bon rendement. A la Nouvelle-Calédonie, le rendement moyen n'est que de 480 kilogrammes (2).

Enfin, les producteurs de café de nos colonies ne devront pas perdre de vue que la culture du café tend au Brésil à s'industrialiser de plus en plus, que c'est par le perfectionnement du matériel employé, par la réduction des frais généraux et surtout des frais de main-d'œuvre qu'on arrive dans ce pays à

1. Lalière, *op. cit.*, p. 147.

2. Cette question du rendement, on le comprend, est d'une importance capitale, car le plus souvent les frais sont loin d'être proportionnels et ne changent guère pour une région donnée.

Ces variations que nous venons de constater ne sont pas d'ailleurs spéciales au caféier, elles se rencontrent dans d'autres cultures, pour la vigne par exemple. En France, suivant les départements, le rendement moyen varie de quelques hectolitres à l'hectare, à 76 pour l'Hérault. Si l'on prend la région où la vigne donne les meilleurs résultats, par exemple l'Aude ou l'Hérault, tandis qu'en côte on n'obtient guère plus de 30 à 40 hectolitres à l'hectare, en plaine on arrive à des rendements de 150 à 200 hectolitres, quelquefois même 300 et plus à l'hectare et cela le plus souvent avec des frais moindres.

produire toujours à bon compte d'énormes quantités de café (1).

On sait que d'après la loi de 1892, le café fait partie des denrées coloniales jouissant à leur entrée en France du bénéfice de la demi-taxe. Jusqu'en 1900, alors que les cafés étrangers importés devaient acquitter un droit de 156 francs par 100 kilogrammes, les cafés de nos colonies n'avaient à payer que 78 fr. (2).

En 1900, la France ayant consenti à la demande du Brésil à abaisser les droits d'entrée à 136 francs, il fut décidé que la même réduction de 20 francs serait accordée aux cafés coloniaux, ce qui explique

1. On trouvera un curieux exemple de l'ingéniosité des producteurs brésiliens dans le *Journal d'agriculture tropicale* du 30 septembre 1909, p. 272, sous la rubrique *La récolte mécanique du café dans l'État de Saint-Paul*.

2. Nos colonies, quant au régime douanier applicable à leurs cafés importés en France, se divisent en deux groupes :

1° La Guadeloupe, la Martinique, la Réunion, l'Indo-Chine, la Nouvelle-Calédonie, le Gabon, Madagascar, bénéficient pour l'importation en France de ce produit d'une détaxe de 78 francs par 100 kilogrammes sur les droits du tarif minimum.

Cette détaxe est applicable, quelle que soit la quantité de café introduite dans la métropole ;

2° Les cafés de la Côte d'Ivoire et de la Guinée française jouissent également d'une détaxe de 78 francs par 100 kilogrammes. Ceux originaires du bassin conventionnel du Congo ne bénéficient que d'une réduction de 12 francs par 100 kilogrammes.

Pour les colonies faisant partie de ce second groupe, la détaxe n'est accordée que sur des quantités fixées annuellement par la Direction générale des Douanes.

Les cafés des autres possessions de l'Afrique Occidentale française sont passibles de notre tarif minimum.

que ceux-ci bénéficient aujourd'hui d'une réduction supérieure à la demi-taxe. Ils n'ont en effet à payer à leur entrée dans la métropole qu'un droit de 58 fr.

Certains sont d'avis que cette détaxe est largement suffisante, sinon exagérée. Avec cette détaxe de 78 francs par 100 kilogrammes en effet, en admettant que les cafés de nos colonies valent bien 10 francs de plus par 100 kilogrammes que le Santos moyen, on arrive à cette conclusion qu'actuellement, alors que le café du Brésil est coté 48 francs les 50 kilogrammes, le café ordinaire de nos colonies se vendra 92 francs les 50 kilogrammes, c'est-à-dire tout près du double.

Néanmoins, en comparaison des circonstances qui ont favorisé dans d'autres pays, comme au Brésil, la naissance et le développement de la culture cafière (1), on peut être tenté de penser que la détaxe totale des cafés coloniaux à leur entrée dans la métropole ne serait pas une protection exagérée; cette détaxe, accordée seulement pendant quelques années,

1. On doit tenir compte aussi des inégalités résultant pour nos colonies de la distance (Nouvelle-Calédonie), du manque de main-d'œuvre (Réunion) et surtout de leur régime douanier tel que l'a établi la loi de 1892 qui, en forçant par le jeu des tarifs nos colonies à s'approvisionner exclusivement sur le marché métropolitain, a permis de comparer le droit de 58 francs qu'ont à payer les cafés coloniaux à leur entrée en France à un véritable impôt foncier s'élevant dans certains cas à plus de 400 francs par hectare. Cette critique du régime douanier de 1892 a été très bien exposée par M. G. Froment dans *Le mois colonial et maritime*, n°s de janvier et février 1909 sous le titre « La liberté douanière des colonies ».

serait pour nos colons un précieux encouragement, en même temps que le moyen le plus pratique et le plus efficace d'augmenter les exportations de café de nos colonies.

CHAPITRE V

La culture du café dans nos anciennes colonies.

Nous passerons en revue dans ce chapitre d'abord nos trois anciennes colonies de la Martinique, de la Guadeloupe et de la Réunion, qui présentent entre elles de très grandes analogies, toutes trois colonies de plantations possédant un noyau de population blanche et un sol d'une fertilité remarquable qui se prête à des cultures très variées ; mais toutes trois également d'une étendue assez restreinte, puisque la Réunion seule dépasse la superficie d'un arrondissement de la métropole.

La culture du café a passé dans chacune de ces trois îles à peu près par les mêmes phases. Après avoir connu une ère de très grande prospérité, elle a été délaissée peu à peu pour la culture plus rémunératrice de la canne à sucre ; mais aujourd'hui, en présence de la crise très grave causée par la monoculture de cette plante, on essaye de revenir, ce qui n'est pas toujours facile, aux produits si imprudemment abandonnés autrefois, au café, au cacao, à la vanille, au coton.

Nous rattacherons à ce chapitre la Nouvelle-Calédonie, bien que son annexion soit plus récente et

qu'on ne puisse la faire rentrer dans le groupe des anciennes colonies. Mais on peut s'inspirer utilement en ce qui concerne cette colonie de peuplement de l'exemple fourni par les trois colonies précédentes.

Enfin, nous dirons un mot des Nouvelles-Hébrides, des Établissements français de l'Océanie et de la Guyane.

I. — LA MARTINIQUE.

Nous avons vu comment le caféier avait été introduit à la Martinique en 1723 par le capitaine Déclieux. Trois ans plus tard, il y avait déjà dans l'île plus de 2.000 arbustes. La culture du cacaoyer constituait jusqu'à cette époque la principale richesse de cette colonie ; mais, le 7 novembre 1727, un effroyable tremblement de terre qui se fit sentir pendant plusieurs jours détruisit toutes les plantations de cacaoyers. On se mit alors à cultiver le café, et les colons se livrèrent avec tant d'activité et de succès à cette nouvelle exploitation que la colonie pouvait bientôt fournir plus de café qu'on en consommait en France(1).

Entre 1780 et 1790, la production annuelle du café ne fut jamais inférieure à 3.000 tonnes et elle atteignit même certaines années le chiffre de 5.000 tonnes. Cette production représentait alors une valeur de près de 10 millions de francs dont on jugera toute l'importance si l'on songe que le chiffre des expor-

1. H. Lecomte, *op. cit.*, p. 271.

tations de la Martinique ne dépasse pas actuellement 20 millions de francs ; il est vrai que la situation de nos Antilles est loin en ce moment d'être prospère.

La surface cultivée en café vers 1790 n'était pas inférieure à 6.000 hectares. Mais à partir de cette date, l'extension de la culture de la canne vint réduire peu à peu cette surface, non pas tant peut-être à cause du manque de terrains qu'en accaparant à elle seule les énergies et les capitaux.

Le chiffre des exportations de café qui, dans les premières années du siècle dernier, dépassait encore un million de kilogrammes, a depuis été sans cesse en diminuant.

Moyennes annuelles.

Périodes	Exportations
—	—
1821-1830	762.000 kilogr.
1831-1840	425.000 —
1841-1850	173.000 —
1851-1860	62.000 —
1861-1870	26.000 —
1871-1890	6.000 —
1891-1900	2.300 —

Il est juste cependant de remarquer qu'à la Martinique, la concurrence de la canne à sucre n'a pas été la seule cause du déclin de la culture caféière. Les caféiers ont été attaqués en effet à partir de 1830 par de redoutables parasites qui ont causé dans les plan-

tations de très grands ravages ; à la maladie des feuilles est venue s'ajouter la maladie des racines qui a rendu la culture du café très difficile, sinon tout à fait impossible.

La maladie des feuilles connue à la Martinique sous le nom de rouille a été signalée pour la première fois aux Antilles par G. Menneville et Perrotet (1). Elle est produite par un insecte placé d'abord dans le genre *Elachista*, puis dans le genre *Cemiosstoma*, d'où les différents noms que cette maladie a successivement reçus. La larve de cet insecte, d'autant plus dangereux qu'il est extrêmement prolifique, pénètre dans la feuille du caféier et dévore le parenchyme. On n'a trouvé jusqu'ici aucun moyen permettant de le faire disparaître complètement, mais on peut en détruire un grand nombre au moment de la métamorphose de la larve en papillon par divers procédés, notamment au moyen de pièges lumineux. Cet insecte est connu ailleurs qu'aux Antilles. D'après M. Delacroix, l'importance des dégâts qu'il commet serait très variable suivant les pays. M. Fauchère rapporte avoir visité des plantations de caféiers très prospères aux environs de Campinas au Brésil, dans lesquelles le *Cemiosstoma* se trouvait en abondance sans que les rendements en fussent diminués et sans qu'on parût s'en préoccuper (2).

1. G. Menneville et Perrotet. *Mémoire sur un insecte et un champignon qui ravagent les caféiers aux Antilles*, 1842.

2. Fauchère, *op. cit.*, p. 177.

A la Martinique, tous les mécomptes éprouvés dans la culture du caféier ont été attribués jusqu'à ces dernières années à la maladie des feuilles. Les intéressants travaux de M. Thierry, aujourd'hui chef du service de l'agriculture et des forêts de la Martinique, ont mis en lumière l'existence d'une autre maladie jusque-là à peu près insoupçonnée, la maladie vermiculaire, qui, d'après ce spécialiste, serait la cause première de tous les déboires des planteurs de café martiniquais; cette maladie existerait aux Antilles depuis très longtemps et la maladie des feuilles qui avait seule jusque-là attiré l'attention n'aurait fait qu'achever son œuvre de destruction.

La maladie vermiculaire, très longuement étudiée par M. Delacroix dans son livre : *Les maladies des caféiers* (1), est due à la présence sur les radicelles des caféiers de vers nématodes appelés anguillules, appartenant à différents genres et espèces (2). Cette maladie, signalée notamment au Brésil, à Java, à Madagascar et à la Réunion et dont les ravages sont dans certains cas extrêmement rapides et redoutables, se trouve à la Martinique dans toutes les plantations; elle sévit surtout dans les parties basses de l'île. On lutte contre la maladie vermiculaire au moyen du sulfure de carbone et du sulfocarbonate de potassium qu'on emploie dans les mêmes condi-

1. D^r G. Delacroix. *Les maladies et les ennemis des caféiers*, 1900.

2. M. Delacroix a calculé que le nombre de ces anguillules par caféier n'était pas inférieur à 30 millions,

tions que dans les pays phylloxérés pour combattre le phylloxera ; mais ce traitement est très coûteux, car pour être efficace il doit être renouvelé très souvent.

On a remarqué que le caféier de Libéria, tout au moins à la Martinique, était absolument réfractaire à la maladie vermiculaire et que, même planté dans un terrain infesté par les anguillules, ses racines n'étaient pas attaquées. De plus, le Libéria, en raison de sa vigueur, résiste bien mieux que le caféier d'Arabie à la maladie des feuilles. Aussi, a-t-on essayé à plusieurs reprises d'introduire cette espèce à la Martinique ; mais les planteurs ne l'ont vue qu'avec une certaine méfiance et se sont presque tous refusés à l'adopter. Ils ont agi en cela très sagement car la valeur commerciale du Libéria n'est pas encore fixée et il est plus que probable que cette sorte n'atteindra jamais les hauts prix obtenus par les premières qualités dont fait partie le café Martinique. L'extension des plantations de Libéria dans cette île aurait certainement porté un coup fatal à l'excellente réputation de cette marque depuis si longtemps établie.

En présence de toutes ces difficultés, M. Thierry a fortement préconisé, il y a déjà une dizaine d'années (1), le greffage du caféier créole sur Libéria et il semble que ce soit là la véritable solution, car on conserve ainsi au produit toutes ses qualités et toute sa

1. A. J. Thierry. *Notes sur le greffage et la maladie vermiculaire du caféier*. Saint-Pierre (Martinique), 1899.

finesse en même temps qu'on donne à la plante une plus grande force de résistance aux maladies et qu'on la préserve même complètement de la plus redoutable, de la maladie vermiculaire. « C'est par le greffage sur plants américains que les vignobles de France détruits par le phylloxera ont été reconstitués en cépages français. Pourquoi n'espérerait-on pas du greffage sur plants indemnes de la maladie vermiculaire le relèvement des caféières ravagées par cette maladie, alors que le procédé de greffage est connu, que tout dans la nature s'y prête et que l'exemple y invite (1) ? »

Les essais qui ont eu lieu jusqu'ici permettent d'attendre de cette méthode d'excellents résultats ; mais il faudra encore quelques années avant que la routine et les préjugés des colons soient définitivement vaincus et que les procédés de greffage soient suffisamment vulgarisés. Si étrange que cela puisse paraître, il y a très peu de temps que la Martinique possède un jardin d'essais qui contribuera certainement dans une large mesure à cette vulgarisation et apportera à la culture caféière tout le concours et toutes les améliorations désirables.

La production de café de la Martinique est encore aujourd'hui extrêmement faible, et il y a longtemps d'ailleurs que, dans le commerce européen, ce sont d'autres cafés, de la Guadeloupe et surtout du Brésil, qui fournissent la sorte vendue sous ce nom.

1. Thierry, *op. cit.*, p. 76.

Les exportations ont été en 1907 de 3.903 kilogrammes valant 7.780 francs ; c'est là un chiffre absolument insignifiant, étant donné surtout que le chiffre des importations lui est encore supérieur ; il est vrai que celles-ci tendent à diminuer assez sensiblement, ce qui prouverait un léger relèvement de la production.

La surface consacrée actuellement à cette culture est à peine de 300 hectares et le plus grand nombre des plantations se trouve groupé dans la région de la montagne du Vauclin qui peut fournir à cet égard un exemple des plus instructifs. Dans la partie haute, c'est-à-dire à une altitude de 350 à 600 mètres les plantations sont généralement belles, car à cette altitude les caféiers résistent bien mieux aux maladies. Contrairement à ce qu'on pourrait croire, c'est dans la partie basse de la montagne du Vauclin que la propriété est le plus divisée ; « le plus grand nombre de planteurs, dit M. Thierry, n'ont que 1, 2 ou 3 hectares de terre coupés par de nombreuses lisières et on dirait qu'au point de vue de la bonne venue, les cultures forment comme les carrés d'un damier, tellement les belles cultures alternent avec les mauvaises (1). »

A ce propos, M. Thierry fait ressortir les inconvénients que peut présenter dans certains cas la trop petite propriété : « Je me suis demandé souvent, dit-il, si l'état assez mauvais de beaucoup de plantations

1. Thierry, *op. cit.*, p. 10,

appartenant à des planteurs dont la propriété est toute petite ne tenait pas à l'exiguïté même de la propriété. En effet, sur les propriétés un peu grandes, dès que la plantation de caféiers est développée et en rapport, le bon planteur n'y cultive plus de vivres, comme il lui était possible de le faire sans inconvénient au début de la plantation; il la laisse seulement en caféiers qu'il soigne, entretient et fume.

Quand la propriété est plus petite, la famille n'est pas moins nombreuse pour cela, et le planteur intercale continuellement des vivres dans ses caféiers; il laisse même les herbes y prendre un assez grand développement pour pouvoir trouver la nourriture de son cheval, ce cheval étant nécessaire pour la production du fumier.

« Pour ces propriétés trop petites, la question se pose ainsi, complexe et irritante: Sans légumes dans les grands caféiers, le planteur a des caféiers plus beaux, mais trouve difficilement les légumes ou vivres nécessaires à son existence et à celle de sa famille. Sans herbes, il a des caféiers plus beaux, mais pas de cheval et partant de là pas de fumier. Sans fumier il ne peut avoir ni caféiers ni vivres.

« Pour qu'une plantation ait droit à la prime d'encouragement votée par le conseil général, il faut qu'elle soit bien entretenue, et quand ma tournée d'inspection commence, la plupart des planteurs nettoient leurs plantations s'ils sont prévenus à temps, afin de les présenter propres, et de ne pas s'exposer à voir la prime refusée ou ajournée à une autre visite;

aussi, m'est-il arrivé souvent d'entendre dire aux plus sincères que si je restais dans le centre de la montagne du Vauclin au lieu d'y venir seulement de temps à autre, leurs chevaux mourraient de faim.

« Cela se passe de commentaire, et ce n'est certainement pas un argument en faveur du morcellement à outrance des propriétés, tel qu'il est recommandé en haut lieu, pour la constitution de la trop petite propriété. L'excès en tout est un défaut (1). »

Quel est l'avenir de la culture du café à la Martinique ? Il y a quelques années encore, cet avenir paraissait extrêmement limité. Par suite en effet des déboisements exagérés qui ont été faits au cours du siècle dernier, la nature du climat des parties basses de l'île a changé ; d'humide ou fraîche, elle est devenue plutôt sèche ; et maintenant il faut remonter à un minimum de 250 mètres d'altitude pour trouver difficilement les conditions d'existence requises par le caféier d'Arabie ou ses variétés, conditions qui, dans les temps passés, se trouvaient réunies à 100 mètres seulement, si on en juge par des emplacements autrefois occupés fructueusement par des caféières.

D'autre part, une autre cause venait s'opposer à la culture du café à une trop faible attitude, c'était la maladie vermiculaire qui sévissait surtout dans les parties les moins élevées. Il est vrai qu'à la Martinique, il n'y a guère que la région côtière qui soit consacrée à la culture et à partir de l'attitude de 300 à

1. Thierry, *op. cit.*, p. 12.

350 mètres, le pays est absolument inexploité. Il semble que les planteurs aient tout intérêt à conquérir ces territoires élevés qui conviennent tout particulièrement au caféier d'Arabie ; mais cette conquête ne peut être très rapide, car elle présente d'assez grandes difficultés.

On sait qu'à l'encontre du caféier d'Arabie, le Libéria et par voie de conséquence toutes les variétés greffées sur cette espèce se plaisent plutôt aux basses altitudes. Aussi, aujourd'hui, par le fait de l'application du greffage de caféier créole sur Libéria, la zone de culture du caféier à la Martinique se trouve singulièrement élargie par la base et ramenée à l'étendue qu'elle pouvait avoir aux premiers temps de la colonisation, avant l'envahissement des cultures par la maladie vermiculaire. « Le caféier d'Arabie greffé sur Libéria apparaît donc comme la plante de l'avenir pour nos colonies des Antilles (1). »

Rien cependant dans ces dernières années, sinon peut-être la diminution des importations que nous avons signalée, ne permet de faire prévoir que la culture du café retrouvera d'ici peu à la Martinique son ancienne prospérité ; mais on est en droit d'espérer que les planteurs martiniquais essaieront de tirer encore quelques sérieux bénéfices d'une marque qui est toujours parmi les plus réputées et dont ils sont à peu près les seuls à l'heure actuelle à ne pas pouvoir profiter.

1: Thierry, *op. cit.*, p. 46.

II. — LA GUADELOUPE.

C'est de la Martinique que le caféier fut transporté à Saint-Domingue et à la Guadeloupe vers 1730. Il s'y développa aussi rapidement puisque, en 1788, l'exportation de café de la Guadeloupe atteignait 3.710.850 kilogrammes valant de 8 millions à 10 millions de francs. Mais ici encore le café fut abandonné peu à peu pour le sucre. En 1820, l'exportation était encore de 1.069.062 kilogrammes et en 1829 elle s'éleva même à 1.472.000 kilogrammes. Elle tomba à 441.726 kilogrammes en 1839, à 287.769 kilogrammes en 1845 et à 144.474 kilogrammes en 1866.

L'histoire de la culture caféière au cours du siècle dernier n'a pas été cependant tout à fait la même à la Guadeloupe qu'à la Martinique. La courbe des exportations qui, à la Martinique, est allée sans cesse en s'abaissant pour rester depuis 1890 à peu près au même niveau s'est au contraire à la Guadeloupe relevée très régulièrement depuis une cinquantaine d'années environ.

Cela tient certainement à ce que les planteurs ont eu bien moins à souffrir ici des maladies qu'à la Martinique, principalement de la maladie vermiculaire dont les conséquences étaient d'autant plus désastreuses qu'on ignorait la véritable cause du mal.

Aussi dès que la canne à sucre commença à donner des déboires, on revint tout doucement vers les

cultures secondaires et surtout vers la culture du café.

Voici d'ailleurs quelle a été depuis 1820 la marche des exportations :

Moyennes annuelles par période.

1821-1830.		1.050 tonnes
1831-1840.		682 —
1841-1850.		286 —
1851-1860.		258 —
1861-1870.		315 —
1871-1880.		380 —
1881-1890.		430 —
1891-1900.		555 —

Depuis 1900, les exportations se sont élevées aux chiffres suivants :

1901.	657 tonnes	d'une valeur de	1.559.666 francs
1902.	759	—	— 1.733.771 —
1903.	746	—	— 1.591.988 —
1904.	522	—	— 1.198.947 —
1905.	830	—	— 1.814.305 —
1906.	773	—	— 1.703.107 —
1907.	1.047	—	— 2.207.793 —

L'exportation pour 1907 s'est élevée exactement à 1.047.583 kilogrammes en progrès de 273.762 kilogrammes sur celle de 1906 et il faut remonter jusqu'à 1830 pour retrouver un pareil chiffre.

Le rapport précédant les statistiques coloniales

pour 1907 attribue ce développement aux primes accordées aux planteurs par le Conseil général, de 1893 à 1904 et surtout à la demi-détaxe dont bénéficient à leur entrée en France les cafés coloniaux ; il ajoute que ce développement serait bien plus considérable si la détaxe complète leur était accordée.

La zone de culture du caféier d'Arabie presque exclusivement cultivé jusqu'ici aux Antilles est plus étendue à la Guadeloupe qu'à la Martinique. Nous avons vu en effet qu'à la Martinique cette zone ne commençait qu'à partir d'une altitude de 250 ou 300 mètres ; à la Guadeloupe une altitude de 75 à 100 mètres est suffisante. Ce fait s'explique par la différence de latitude comme aussi parce que la Guadeloupe, dans les parties où le caféier est cultivé, est beaucoup moins déboisée que ne l'est la Martinique pour les parties correspondantes (1).

Pendant très longtemps, les plantations de caféiers restèrent confinées exclusivement à la Guadeloupe dans les endroits un peu élevés qui ne convenaient pas à la canne, entre 200 et 600 mètres d'altitude ; mais, depuis déjà une vingtaine d'années, un certain nombre sont venues occuper dans les parties basses des terrains précédemment plantés en canne à sucre.

La plupart des plantations se trouvent situées dans l'arrondissement de Basse-Terre, dans les communes de Capesterre, Trois-Rivières, Vieux-Fort, Gouibeyre, Saint-Claude (camp Jacob), Le Baillif, Vieux-

1. Thierry, *op. cit.*, p. 8.

Habitants, Bouillante, La Pointe-Noire et Deshaies. La surface actuellement plantée en caféiers est supérieure à 5.000 hectares; 5.000 à 6.000 travailleurs y sont occupés.

Le café de la Guadeloupe est connu dans le commerce sous les noms de café bonifieur fin vert Guadeloupe (café B) et de café habitant (café H). Cette double qualification provient des procédés employés pour séparer le grain de la parche.

Le café bonifieur qui est toujours coté une dizaine de francs plus cher par 50 kilogrammes est passé sous des pilons actionnés le plus souvent par une roue hydraulique, tandis que le café habitant est simplement soumis à des pilons mus à bras d'homme. La bonifierie est l'installation industrielle où l'on procède à cette opération; c'est là que se fait ensuite le triage, consistant seulement à séparer les grains cassés des grains entiers, les cassés restant la propriété du bonifieur, qui, ayant reçu du producteur le café en parche, doit le rendre bonifié dans une proportion de 33 %.

Ces procédés de préparation, qui sont en somme assez primitifs, s'expliquent autant par l'étendue minime des plantations que par les quantités relativement faibles récoltées jusqu'ici. On ne prend même pas la peine à la Guadeloupe, comme cela se fait presque partout, de trier les grains suivant leur forme et leur grosseur, de faire des lots aussi uniformes que possible et le café bonifié lui-même contient des fèves de toutes les dimensions.

Les planteurs de cette île sont parmi tous les producteurs de café des privilégiés et cela grâce à l'excellente réputation de leur produit. C'est surtout leur situation qui peut être comparée à celle des propriétaires de nos crus de Bourgogne; il n'y a pas très longtemps en effet que le café bonifieur de la Guadeloupe atteignait encore au Havre le prix énorme de 150 francs les 50 kilogrammes; il y est coté actuellement de 130 à 135 francs, ce qui le place en tête de toutes les provenances et, si l'on tient compte de la détaxe, de suite après les premières marques, de Java et de Moka.

Il est incontestable cependant que les planteurs de la Guadeloupe auraient tout intérêt à s'inspirer des perfectionnements ayant fait leurs preuves dans d'autres pays et même très souvent à conduire leur entreprise d'une façon plus rationnelle. « Je pense bien, dit M. Fauchère, qu'à la Guadeloupe il n'existe pas un cultivateur de caféiers capable de dire au juste ce que lui coûte et ce que lui rapporte sa plantation; dans notre colonie, la comptabilité agricole est chose à peu près inconnue (1). »

M. Fauchère a pu néanmoins établir, grâce à des données très précises, un compte de culture pour une plantation de 20 hectares de caféiers (2). Les dépenses, y compris l'achat du terrain, s'élèvent à 55.000 francs, soit 2.750 francs par hectare, jusqu'à

1. Fauchère, *op. cit.*, p. 135.

2. Fauchère, *op. cit.*, p. 145.

la fin de la cinquième année ; les arbustes entrant alors en rapport, les récoltes sont supposées payer les frais de gérance et d'entretien jusqu'à la neuvième année, époque à laquelle le plein rapport est atteint. A partir de ce moment, les 20 hectares produisent au moins 12.000 kilogrammes de café représentant aux cours actuels une valeur de 32.000 francs ; les dépenses n'étant plus que de 600 francs par hectare, le bénéfice net sera donc annuellement de 20.000 francs, ce qui représente un placement supérieur à 30 % (2).

Les planteurs peuvent encore par ailleurs augmenter sérieusement leurs bénéfices. A cause en effet de la fragilité de sa tige, le caféier nécessite à la Guadeloupe l'établissement de cultures intercalaires à croissance rapide, telles que le bananier, les immortelles, etc., pour l'abriter contre la violence du vent. D'après M. P. Chemin Dupontés (1), parmi ces cultures intercalaires, il y en a trois surtout qui pourraient donner lieu à une exportation et qui sont déjà produites en grande quantité pour la consommation : ce sont le manioc, le maïs et surtout la banane. « Ce n'est pas, ajoute cet auteur, la seule utilisation que les cultures du café et du cacao permettent de la terre. Dès que les caféiers ou les cacaoyers arrivent à une certaine hauteur, c'est-à-dire à partir de la troisième année, leurs troncs, dégagés de feuilles dans la partie basse, deviennent des tuteurs excel-

1. P. Chemin Dupontés. *Les petites Antilles. Étude sur leur évolution économique*, 1908.

lents en même temps qu'un abri pour la vanille. La vanille est un produit très intéressant en tant que culture accessoire. Soumise à des cours très variables du simple au quadruple, elle présente pour les planteurs qui se livrent à sa seule culture un bénéfice très capricieux ; mais lorsqu'elle n'entre dans une exploitation que comme accessoire et bénéficie des frais de culture occasionnés par des produits voisins (fumage, binage, sarclage, etc.), elle ne coûte que relativement peu, et sa vente, quelle qu'elle soit, laisse un gain suffisant (1). »

Les exportations de vanille de la Guadeloupe se sont élevées en 1907 à 15.631 kilogrammes, d'une valeur de 127.953 francs.

La culture du café apparaît donc à la Guadeloupe comme une culture de très grand avenir ; il semble même qu'avec de pareils bénéfices, son développement aurait dû être bien plus rapide qu'il ne l'a été jusqu'ici.

Si les maladies n'ont pas opposé ici le même obstacle qu'à la Martinique, il faut tenir compte néanmoins de ce fait que, depuis vingt-cinq ans, cette colonie a été extrêmement éprouvée. En 1895, la sécheresse vint détruire complètement de nombreuses caféières, puis ce fut le terrible cyclone de 1899 qui vint causer pour 20 millions de dégâts. Enfin, à la fin de 1908, le cyclone qui a encore ravagé l'île est

1. P. Chemin-Dupontès, *op. cit.*, p. 303.

venu réduire sensiblement l'exportation de café de cette période (1).

Mais ce qui a surtout retardé à la Guadeloupe le développement des cultures secondaires, c'est le manque de capitaux. Si le caféier à la Guadeloupe peut, sans trop grands frais, donner pendant quarante ou cinquante ans des récoltes très satisfaisantes, étant donné surtout la qualité du produit, nous avons vu qu'il faut attendre cinq ans les premiers résultats et même neuf ans pour avoir de sérieux bénéfices. La grande difficulté qui se présente est donc le besoin de capitaux relativement élevés pour couvrir les frais de premier établissement et d'entretien pendant ces cinq premières années. Or, à la Guadeloupe surtout la plupart des propriétaires ne sont pas assez riches

1. M. H. Manès a fait successivement à la Réunion et à la Guadeloupe des essais de bouturage de caféier très intéressants. Il a signalé notamment la bouture provenant des rameaux latéraux qui, au lieu de reproduire l'arbuste complet sous son aspect physique, végété au ras du sol en s'étalant à 10 ou 15 centimètres de terre et devient sarmenteuse comme la vigne. La plante ainsi formée offre bien moins de prise au vent et aux cyclones, ce qui serait à la Guadeloupe surtout un très grand avantage. De plus, cette bouture donne des fruits dès la première année et toutes les branches qui naissent sont fructifères. Ces essais sur lesquels on ne peut encore se prononcer d'une façon définitive valent, on le voit, la peine d'être poursuivis ; le bouturage qui est aujourd'hui d'un usage courant pour la reproduction de nombre de végétaux arrivera peut-être, en ce qui concerne le caféier, à remplacer le semis qui ne donne des résultats qu'au bout de plusieurs années (Cf. H. Manès. *Étude sur le bouturage et le marcottage du caféier à la Guadeloupe*, Basse-Terre, 1906).

pour suffire pendant les années improductives aux dépenses d'entretien (1).

De 1894 à 1904, les colonies des Antilles accordèrent une prime de 0 fr. 50 par pied planté et, actuellement encore, le gouvernement de la Martinique distribue gratuitement des milliers de plants de café et de cacao.

M. Chemin-Dupontès, tout en reconnaissant que ce sont là pour ces colonies de gros sacrifices qui ont pu être bons, estime que ces mesures ne sont plus suffisantes. Pour lui, le développement rapide des cultures secondaires ne sera possible à la Guadeloupe qu'avec secours d'une caisse agricole destinée à prêter annuellement sur les caféiers et les cacaoyers plantés une certaine somme à l'hectare pendant une durée de cinq ans (2).

Il n'en reste pas moins que les résultats obtenus par cette colonie durant ces dernières années avec les cultures secondaires sont loin d'être négligeables ; en 1907, elle a pu compenser, grâce aux bénéfices réalisés sur les exportations de café et de cacao, les diminutions qu'elle supportait sur le sucre par rapport à 1906 (3). Ces résultats peuvent faire espérer, qu'en ce qui concerne ses produits d'exportation, la Guadeloupe atteindra d'ici peu cet état d'équilibre si désirable à tous égards.

1. P. Chemin-Dupontès, *op. cit.*, p. 337.

2. P. Chemin-Dupontès, *op. cit.*, p. 338.

3. P. Chemin-Dupontès. Le commerce des colonies françaises en 1907. (*Questions diplomatiques et coloniales* du 16 janvier 1909, p. 114.)

Parmi ces produits, le café, à cause de l'excellente réputation dont il a toujours joui, à cause aussi de l'étendue des terres relativement importante que cette colonie peut encore lui consacrer, mérite surtout de retenir l'attention.

La Guadeloupe fournit à la métropole chaque année plus de la moitié, certaines années même, comme en 1907, les trois quarts du café de provenance coloniale; elle se place ainsi comme au point de vue de l'avenir réservé à cette culture en tête de nos vieilles colonies.

III. — LA RÉUNION

L'introduction du caféier à La Réunion est aussi ancienne que dans nos colonies des Antilles. C'est en effet vers 1718 que la Compagnie française des Indes envoya à Bourbon quelques plants de café Moka. De grandes plantations ne tardèrent pas à se créer et vingt ans plus tard, les transactions commerciales, par manque de numéraire, se faisaient dans la colonie par balles de café; à cette époque, la Compagnie comptait aux colons 0 fr. 15 par livre de café exporté (1). Cette production semble avoir atteint son apogée au début du xix^e siècle; en 1817, elle s'élevait à 3.000 tonnes. Mais, à partir de ce moment elle n'a pas cessé de décliner; elle n'était plus que de 928 tonnes en 1836, 665 tonnes en 1845, 368 tonnes en 1865.

1. P. Hermann. *Histoire et géographie de l'île de la Réunion*, 1907, p. 25.

Les exportations depuis 1871 se sont élevées aux chiffres suivants :

1871-1880 (moyenne annuelle)	407 tonnes
1881-1890	— 379 —
1891-1900	— 103 —
1901	79 tonnes d'une valeur de 189.244 fr.
1902	103 — 260.609
1903	52 — 132.076
1904	26 — 66.919
1905	4 — 14.320
1906	17 — 43.560
1907	50 — 129.043

Si on fait la moyenne de ces sept années (1901-1907) on n'obtient que le chiffre de 47 tonnes contre 103 tonnes pour la période précédente. La production du café à la Réunion est donc depuis près d'un siècle en déclin marqué.

Quelles en sont les principales causes ? On l'a attribué souvent presque exclusivement aux ravages causés par l'hémileia. « Or, l'hémileia n'a fait son apparition qu'en 1882. Ainsi, cette chute progressive avait, bien avant l'hémileia, des causes graves qui subsistent. Il ne suffirait pas de vaincre l'hémileia pour rendre à la culture du caféier à Bourbon la prospérité perdue ; il y a d'autres maux et d'autres remèdes (1). »

Et d'abord, ici encore, le café a eu à souffrir de la

1. J. Buis. *L'hémileia et l'avenir du caféier à Madagascar et à la Réunion*, 1907, p. 4.

concurrence de la canne dès le début du siècle dernier. On a parlé avec juste raison de « l'engouement créole » ; c'est cet engouement qui a fait qu'à la Réunion chaque culture a eu son époque pour disparaître ensuite presque complètement devant une autre plus rémunératrice et que beaucoup de planteurs n'ont pas hésité à remplacer des caféiers en plein rapport par des cannes à sucre. Le résultat, c'est que les meilleurs terrains ont été consacrés à la culture de la canne et que ces terres, bien qu'extrêmement fertiles, ont été relativement appauvries par une culture intensive prolongée rendant beaucoup moins en engrais qu'elle n'exportait en récoltes.

D'autre part, de même qu'à la Martinique, par suite du déboisement exagéré des hauteurs, la sécheresse est aujourd'hui plus rude qu'autrefois. Dans la partie sous le vent, qui est la plus intéressante au point de vue de la culture caféière, la saison sèche dure d'avril à novembre et parfois même s'étend au delà de ces limites. Pendant cette saison sèche, l'absence de pluie est presque absolue et condamne la végétation au repos sur tous les sols peu profonds ou mal situés (1).

Mais la principale cause du déclin prolongé de la culture caféière à la Réunion comme d'ailleurs des autres cultures est certainement le manque de ressources et surtout le manque de bras. « La colonie de la Réunion, écrivaient en 1902 MM. Dubois et

1. J. Buis, *op. cit.*, p. 35.

Terrier, est en face d'un grave problème qui occupe toute son attention, celui de la main-d'œuvre. Son agriculture meurt faute de travailleurs. Elle a tenté d'avoir une immigration indienne, indo-chinoise, javanaise. Mais le problème n'est pas encore résolu (1). » En même temps que la main-d'œuvre se faisait de plus en plus rare, par suite de l'avilissement des prix du sucre, les ressources des créoles diminuaient également et les soins de culture dans la plupart des cafèières qui avaient subsisté ne purent donc qu'être de plus en plus négligés.

Enfin, il n'y a pas très longtemps, c'est-à-dire depuis une trentaine d'années environ, l'hémileia et les autres maladies ont fait leur apparition. La vérité est que cette apparition n'a fait qu'accentuer dans la production du café une décroissance commencée bien avant elle.¹

Ces maladies opposent-elles à la Réunion un obstacle absolu à l'extension de la culture cafèière ?

On sait que la Réunion se divise au point de vue du climat en deux parties bien distinctes et par suite en deux régions agricoles tout à fait différentes : la partie nord, la partie au Vent qui est arrosée abondamment à peu près toute l'année et la partie sud, la partie sous le Vent qui, au contraire, protégée par les montagnes, subit, pendant six mois au moins, une sécheresse très accentuée.

La région du vent a un climat équatorial, caracté-

1. Dubois et Terrier. *Un siècle d'expansion coloniale*, 1902, p. 302.

risé par la constance de la chaleur et l'humidité intense et continue de l'atmosphère. Aussi, se prête-t-elle très mal à la culture du caféier d'Arabie ; l'hemileia l'attaque avec une très grande intensité et y rend cette culture à peu près impossible. Les quelques pieds que l'on rencontre à Saint-Denis dans les jardins privés et dans le jardin d'essais de la Providence, malgré la richesse du sol et les soins qui leur sont donnés, ne survivent pas sans peine à l'hemileia et leur production est par suite très inférieure à ce qu'elle devrait être.

Le caféier de Libéria au contraire, bien qu'attaqué par l'hemileia, trouve dans toute cette partie du Vent des conditions climatériques très favorables et pourrait donner d'excellents résultats. Mais la valeur de son produit étant bien moins élevée que celle du caféier d'Arabie, il a à subir la concurrence que lui font d'autres cultures telles que la canne à sucre et la vanille qui trouvent là, elles aussi, des conditions très favorables à leur développement et donnent un produit de plus haute valeur à l'hectare. En fait, dans cette partie de l'île, la canne à sucre est la culture dominante et le caféier de Libéria n'occupe qu'une place peu importante.

Nous verrons qu'on a essayé ces dernières années d'introduire à Madagascar d'autres espèces qui unissent à la grande vigueur du Libéria et à la résistance qu'il oppose à l'hemileia une plus grande finesse et une meilleure qualité du produit. M. Buis est d'avis que plus encore que la côte Est de Madagascar, cette

partie du Vent pourrait profiter de la culture de ces espèces et que l'introduction d'une certaine quantité de graines d'hybride de Java et aussi de quelques graines de caféier du Congo, à titre d'essai, soit au jardin de la Providence, soit au Crédit foncier colonial, ou chez d'autres planteurs, pourrait faire bénéficier la culture du caféier dans cette région d'un progrès économique important (1).

Si l'avenir réservé à la culture caféière dans toute la partie du Vent est, par suite des circonstances climatiques, assez incertain, il n'en est pas de même dans la partie sous le Vent. C'est là que se trouvent la plupart des plantations et, si on y rencontre souvent l'hémileia, cette maladie est bien moins à craindre que dans l'autre partie de l'île, car elle trouve là des conditions climatiques bien moins favorables à son développement.

Cependant, dans beaucoup de ces plantations de la partie sous le Vent, l'hémileia a causé de très sérieux ravages ; cela tient à ce que ces plantations étaient mal situées et surtout mal soignées. Deux points semblent en effet aujourd'hui très bien établis en ce qui concerne toute cette partie de la Réunion : 1° les caféières ne réunissant pas les conditions de sol et de culture indispensables à la bonne venue des caféiers ne peuvent survivre que très difficilement aux ravages causés par l'hémileia ; 2° au contraire, les caféiers situés dans un sol profond et frais comme la plupart

1. J. Buis, *op. cit.*, p. 35.

des terrains actuellement occupés par la canne à sucre, et rationnellement entretenus peuvent très bien résister à l'hémileia par leur vigueur même et sans le secours d'aucun traitement spécial (1).

De plus, l'hémileia semble avoir atteint déjà à la Réunion sa plus grande virulence et actuellement beaucoup de planteurs trouvent que cette maladie n'a plus la même gravité qu'au début et que leurs caféiers souffrent peut-être davantage aujourd'hui d'autres maladies telles que le borer (2) ou d'une plus grande sécheresse qu'autrefois. Ce ne sont pas là néanmoins de véritables obstacles à l'extension de la culture.

On cultive dans la partie sous le Vent le caféier d'Arabie ou « caféier du pays » dont le café s'appelle Bourbon rond et le caféier Leroy qui n'est autre qu'un hybride naturel de *coffea arabica* et de *coffea Mauritania* et dont le produit est connu dans le commerce sous le nom de Bourbon pointu. Le café

1. « Je n'ai pas eu, écrit M. Fauchère, l'avantage de visiter La Réunion, mais je sais que des planteurs sérieux de cette île sont arrivés à conclure, après de longues années de lutte et d'observation, que le meilleur moyen de lutter contre l'hémileia vastatrix est de cultiver le caféier avec soin, dans les stations qui lui conviennent le mieux et sur des sols riches, dont on entretient la fertilité par des fumures raisonnées. » (Fauchère, *op. cit.*, p. 157.)

2. Le borer est un insecte dont la larve perfore les jeunes fruits du caféier qui sont entièrement perdus. « Cette maladie produit à la Réunion des dégâts souvent plus importants que ceux de l'hémileia et peut être considérée comme plus grave en ce que, même dans de bonnes conditions de sol, de climat et de culture, elle reste dangereuse et difficile à combattre. » (Buis, *op. cit.*, p. 33.)

Bourbon se place parmi les meilleures marques ; il est coté sur le marché du Havre à un prix légèrement inférieur au Guadeloupe bonifieur et à peu près égal au Guadeloupe habitant.

« Malheureusement, dit M. Buis, la récolte est encore mal préparée. Le café, séché sur l'aire, est, sans triage, décortiqué avec de mauvaises machines à bras, pilonné à la main, tamisé et vanné de même. Cette préparation est mauvaise : au point de vue des moyens primitifs employés, qui coûtent cher à cause de la dépense de main-d'œuvre qu'ils exigent ; et au point de vue du résultat, car le café obtenu est irrégulier, sale, mêlé de beaucoup d'impuretés et de brisures. La vente ne se fait pas non plus, peut-être, dans les conditions les meilleures pour le planteur.

« Lorsque les caféières seront intelligemment étendues, la production accrue permettra le perfectionnement de cet outillage. Les planteurs pourront se syndiquer, acheter les machines nécessaires à une bonne préparation commerciale de la récolte, et vendre leur produit authentique directement aux commerçants de France qui les écoulent (1). »

La culture du café, après les déboires qu'elle a pu causer, mérite-t-elle d'attirer encore l'attention des planteurs de la Réunion ? Pour répondre à cette question, nous ne pouvons mieux faire que de citer la conclusion même de l'ouvrage de M. Buis, auquel nous avons emprunté la plus grande partie de ces

1. J. Buis, *op. cit.*, p. 44.

renseignements. « Si le caféier, dit-il, devait disparaître de la partie sous le Vent, ce serait un malheur économique. Car le caféier n'a dans cette région ni la concurrence du cacaoyer, ni celle de la vanille, qui sauf exception n'y peuvent guère être cultivés, mais presque exclusivement de la canne à sucre. Or, l'industrie sucrière souffre beaucoup, à la Réunion, de la baisse des prix. Au contraire, le café Bourbon, quoique devenu rare, reste connu, apprécié et coté en Bourse à des prix exceptionnels. C'est un de ces produits de valeur dont les prix émergent au milieu d'une dépression générale des produits ordinaires. Bien au contraire, le caféier ne doit pas disparaître de la partie sous le Vent, mais y regagner le terrain perdu. La conséquence qui se dégage de toutes les observations faites jusqu'à ce jour, c'est qu'avec une certaine volonté, les planteurs créoles peuvent, par les soins de plantation et de culture, et même sans remèdes spéciaux contre l'hémileïa, au besoin, régénérer les plus belles caféières d'autrefois, et en tirer des revenus plus importants qu'en cultivant les mêmes terrains en canne. Il appartient aux planteurs de la Réunion, moyennant un peu de bonne volonté, de développer, pour leur plus grand profit, la culture du caféier dans la partie sous le Vent (1). »

1. J. Buis, *op. cit.*, p. 43 et 44.

IV. — LA NOUVELLE-CALÉDONIE.

La Nouvelle-Calédonie se trouve située à la même latitude que les meilleures régions caféières du Brésil ; aussi, cette culture devait-elle attirer tout particulièrement l'attention non seulement des premiers colons, mais même à une époque plus récente de l'Administration.

Ce fut une dizaine d'années environ après que nous eûmes pris possession de cette île, vers 1865, que furent faits les premiers essais : des créoles venus de Bourbon plantèrent dans les vallées de Canala et de Nakéty un certain nombre de pieds de caféier d'Arabie qui leur donnèrent des résultats très satisfaisants. D'autres colons voulurent suivre cet exemple, mais manquant totalement d'expérience, ils s'installèrent dans des régions où le café n'avait aucune chance de réussite, d'où quelques déboires qui vinrent décourager momentanément les bonnes volontés.

Après avoir été délaissée quelques années, cette culture, sous l'influence des circonstances économiques, prit peu à peu une assez grande importance dans la vie agricole calédonienne (1), importance qui

1. Les exportations de café de la Nouvelle-Calédonie furent de :

155.000 francs en 1887

57.000 — — 1889

80.000 — — 1892

s'accrut beaucoup à partir de 1895-1896 grâce à l'impulsion que lui donna le gouverneur Feillet.

A cette époque, plusieurs plantations assez florissantes pouvaient faire croire que la Nouvelle-Calédonie était une véritable terre à café ; d'autre part, les prix étaient depuis très longtemps des plus rémunérateurs et bien peu étaient à même de prévoir la surproduction et la baisse prochaine.

Si l'on consulte les auteurs qui écrivirent vers cette date, c'est-à-dire vers 1894, sur la Nouvelle-Calédonie, on trouve aisément les principales données de ce que l'on a appelé « le plan Feillet ».

« Lorsqu'on essaie de résumer, dit M. Augustin Bernard, les conditions naturelles que l'agriculture rencontre en Nouvelle-Calédonie, on voit qu'elle doit être essentiellement un pays de petite culture, un pays de petits paysans propriétaires. » Plus loin, on lit : « Il faut, pendant quelques années du moins et jusqu'à ce que certaines colonies françaises d'Afrique soient mises en valeur, porter toute son attention sur le café (1). » Et M. Jeanneney ajoutait : « C'est la seule culture qui permette d'espérer un produit d'exportation rémunérateur (2). » D'autres, plus enthousiastes, ne craignaient pas de déclarer que le café était « la véritable culture d'avenir de la colonie, le nickel de l'agriculture (3). »

1. Aug. Bernard, *La Nouvelle-Calédonie*, 1894, pages 370 et 372.

2. Jeanneney, *La Nouvelle-Calédonie agricole*, 1894, p. 218.

3. Dr François, cité par M. A. Bernard, *op. cit.*, p. 370.

Le plan de colonisation agricole du gouverneur Feillet fut mis en pratique à partir de 1895. Les immigrants venus de France, choisis autant que possible parmi les agriculteurs et disposant d'un petit capital fixé à un minimum de 5.000 francs devaient être transportés gratuitement avec leur famille et être mis en possession à leur arrivée de concessions gratuites de 10 à 25 hectares dont 5 au moins propres à la culture du café. La culture caféière était en effet comme le pivot du plan de colonisation ; c'est sur elle que l'on comptait presque exclusivement pour assurer à chaque colon, sinon la fortune, du moins une aisance bien supérieure à celle des petits paysans de la métropole auxquels on faisait appel. L'élevage et les cultures vivrières devaient seulement permettre à ces petits colons de se suffire à eux-mêmes et d'attendre sans trop de frais les premières récoltes ; quant aux autres cultures tropicales, on ne devait en faire l'essai que lorsque le café aurait donné de sérieux résultats. C'est ce qui se dégage très nettement d'une brochure publiée à ce moment-là par l'Union coloniale française, *Le Guide de l'émigrant à la Nouvelle-Calédonie* : « La base de toute exploitation agricole en Nouvelle-Calédonie, disait cette brochure, doit être le café. Mais l'émigrant devra se livrer à des cultures vivrières qui, avec quelques têtes de bétail, une porcherie et un poulailler, lui permettront de restreindre considérablement ses dépenses et de consacrer tout son capital à la mise en valeur de la concession.

« Beaucoup d'émigrants nous ont paru préoccupés de créer des cultures nouvelles telles que la vigne, le blé, le cacao, etc. ; mais nous ne saurions trop leur conseiller de s'en tenir à celle du café, dont l'expérience est déjà faite, dont les résultats sont connus et qui est d'ailleurs la plus rémunératrice qu'ils puissent trouver, et de consacrer tous leurs capitaux, tout leur temps et toute leur activité à la création d'une caféerie modèle. Une fois celle-ci en plein rapport, ils auront tout loisir pour faire, à l'aide des ressources qu'ils en retireront, des essais dont l'insuccès éventuel ne pourra leur porter un sérieux préjudice.

« L'élevage également semble attirer beaucoup d'émigrants. Des capitaux considérables et des connaissances techniques approfondies sont indispensables pour une entreprise de ce genre. On ne peut guère compter nourrir plus d'une tête de bétail à l'hectare sur la concession attribuée à chaque émigrant. C'est assez dire que l'élevage ne doit être considéré que comme un accessoire. »

C'est en exécution de ce plan et conformément à ces données que furent fondés, de 1895 à 1900, plus de 500 établissements agricoles nouveaux répartis en 22 centres.

Partout des caféiers furent plantés et les exportations devaient dans ces conditions forcément s'accroître. Elles augmentèrent en fait très sensiblement jusqu'en 1903 pour descendre brusquement en 1904 et rester depuis à peu près stationnaires :

Exportations de café de la Nouvelle-Calédonie.

1891-1895	. .	95.520 kilogr. (moyenne annuelle)		
1895-1900	. .	293.800	—	—
1900	. .	276.000	—	valant 555.605 fr.
1901	. .	443.000	—	879.455 —
1902	. .	548.000	—	955.938 —
1903	. .	626.000	—	1.036.741 —
1904	. .	346.313	—	584.035 —
1905	. .	295.412	—	500.258 —
1906	. .	283.798	—	482.458 —
1907	. .	326.831	—	548.482 —
1908	. .	355.259	—	592.857 —

Nous ne nous occuperons de la crise calédonienne qu'au point de vue de la culture du café, le seul qui nous intéresse ici ; ce point de vue peut suffire en définitive à établir les causes de l'échec de la petite colonisation, puisque, ayant compté presque uniquement sur le café pour faire la fortune des nouveaux colons, il était logique qu'on attribuât à cette culture tous les déboires éprouvés. « L'échec de cette petite colonisation, dit M. P. Chemin-Dupontès, ne saurait être nié, et les ruines des petites gens qui ont été envoyés dans cette possession ont quelque chose de particulièrement pénible. La culture du café, sur laquelle on avait fondé tant d'espérance, n'a pas donné les résultats annoncés (1). »

La brusque diminution de 1904, — diminution sur l'année précédente de plus de 550.000 francs, si l'on

1. P. Chemin-Dupontès. Le commerce des colonies françaises en 1906. (*Questions diplomatiques et coloniales*, du 16 juillet 1907, p. 65.)

défalque la part revenant aux Nouvelles-Hébrides, (environ 100.000 francs), — a été attribuée à la sécheresse, mais on ne peut admettre la même cause pour les quatre récoltes qui ont suivi. La vérité est que, par suite de l'inexpérience de la plupart des colons et aussi d'un emplacement défectueux d'un grand nombre de plantations, beaucoup de caféiers après avoir donné quelques résultats se sont mis à dépérir, souvent dès la septième année. Il en est résulté une diminution dans la quantité des récoltes, en même temps que la surproduction brésilienne faisait baisser leur valeur.

C'est dans cette baisse des prix qui ne pouvait être prévue que l'on a vu la cause presque exclusive de l'échec du plan de colonisation. Admettons que ce soit là la cause principale, mais ce n'est certainement pas la seule.

On ne peut pas ramener en effet à cette baisse la brusque diminution que l'on a à enregistrer dans les exportations depuis 1904, alors que l'accroissement des années précédentes avait été normal. Même avec des prix encore moins élevés, les colons n'auraient pas arraché des caféiers en plein rapport, pas plus que ne l'ont fait nos vignerons dans le Midi lors de la crise viticole ; tout au plus, auraient-ils pu négliger de parti pris les soins de culture et d'entretien, et cela même est peu probable de la part de petits colons. D'autre part, on ne doit pas oublier que le caféier planté dans un terrain qui lui convient peut vivre en Nouvelle-Calédonie une quarantaine d'an-

nées et que, par conséquent, les pieds arrivés à leur limite normale de productivité ne peuvent être encore que l'exception.

Si la culture caféière, telle qu'elle a été entreprise à la Nouvelle-Calédonie n'a pas donné les résultats espérés, cela tient en même temps qu'à la baisse des prix à des causes très complexes.

Et d'abord, la fertilité du sol calédonien a été très contestée. « Le sol de la Nouvelle-Calédonie, écrivait déjà M. Jeanneney en 1894, n'est pas d'une remarquable fertilité. On n'en tire de bonnes récoltes qu'avec beaucoup de labeurs. Le colon cultivateur ne doit pas compter sur une fortune rapide, mais sur une aisance qu'il acquerra par le travail (1). » De plus, il semble résulter des études les plus récentes que la terre calédonienne présente presque partout de très grandes inégalités ; à côté de parcelles excellentes se trouvent d'autres parcelles absolument improductives, ce qui a fait comparer ce sol de la Nouvelle-Calédonie à « un habit d'arlequin composé de bonnes et de mauvaises étoffes (2) ».

En ce qui concerne plus spécialement la culture du café, on ne se trouve pas là comme au Brésil en présence de grandes étendues se prêtant à cette culture. Beaucoup de terrains trop argileux ou d'une profondeur insuffisante ne permettent à la plante qu'une durée de quelques années ; d'autres, par le

1. Jeanneney. *La Nouvelle-Calédonie agricole*, 1894, p. 133.

2. J. Carol, *La Nouvelle-Calédonie minière et agricole*, 1900, p. 68.

manque d'éléments nécessaires, ne peuvent donner que des rendements très inférieurs.

Une notice sur la culture du caféier en Nouvelle-Calédonie, parue à Nouméa en 1895, et dont l'auteur semble s'être inspiré uniquement des données de l'expérience, prévoyait les difficultés auxquelles allaient se heurter les nouveaux colons. « La première connaissance, disait cette notice, que doit acquérir celui qui se propose d'entreprendre une plantation de caféiers est celle des conditions que doit réunir le terrain pour assurer à l'arbuste tout à la fois la productivité et la durée. » Et elle ajoutait : « Ni la couleur, ni la position, ni le relief du sol ne donnent des indications suffisantes ; il arrive même que les terres les moins fertiles sont contiguës ou inférieures à celles qui sont susceptibles d'exploitation (1). »

L'analyse approfondie du sol pouvait seule donner les renseignements nécessaires, mais elle devait dans ces conditions être opérée sur chaque lot et même pour être efficace sur plusieurs parties de chaque lot. L'Administration, vu la grande étendue de terres qu'elle se proposait de livrer à la colonisation dans le même temps ne pouvait se charger de cette énorme tâche, elle se contenta le plus souvent d'une analyse toute superficielle, laissant aux colons le soin d'établir eux-mêmes par leurs essais quelles étaient les terres les plus propices à la culture du café. Ceux-ci,

1. *Notice pratique sur la culture du caféier en Nouvelle-Calédonie.*
Nouméa, 1895.

mis en possession de leur lot, ne purent que très rarement compléter eux-mêmes les données de l'Administration et se livrer à des essais partiels qui auraient demandé trop de temps; il y eut par suite, même sur les parties indiquées aux colons comme terrains de premier ordre, quelques surprises et quelques déconvenues que l'on doit donc attribuer à la nature même du sol calédonien autant qu'à la rapidité avec laquelle furent créés presque au même moment de nombreux centres de colonisation.

C'est ainsi que l'on peut expliquer le dépérissement d'un certain nombre de caféiers que nous avons signalé précédemment et dont il ne faudrait pas cependant exagérer l'importance. On doit ajouter d'ailleurs que toutes les fois qu'un lot donné comme pouvant porter des caféiers fut ensuite reconnu impropre à cette culture, son détenteur fut toujours amplement dédommagé.

Mais il y a une autre question, tenant à peu près aux mêmes causes, qui est plus délicate et peut-être aussi plus importante, c'est celle du rendement. Ce rendement a toujours été en Nouvelle-Calédonie des plus variables. Un concours ouvert un peu avant 1900 par la chambre d'agriculture de Nouméa et ayant provoqué l'envoi de vingt-huit mémoires permit de fixer le rendement moyen d'un hectare à 1.400 kilogrammes de café marchand (1). Ce chiffre paraît très

1. Notice sur la Nouvelle-Calédonie rédigée pour l'exposition de 1900 par *l'Union agricole calédonienne*, p. 112.

exagéré et ne peut même s'appliquer que très difficilement aux meilleures plantations. Raoul à peu près à la même époque estimait ce même rendement, d'après des indications très précises, à un peu plus de 600 kilogrammes à l'hectare (1).

Les conditions dans lesquelles ont été effectuées depuis quinze ans les nouvelles plantations ne pouvaient que faire baisser ce rendement moyen. Tout récemment, M. Etesse, chef du service de l'agriculture en Nouvelle-Calédonie, à la suite d'une enquête très minutieuse faite dans les divers centres de production, a pu arriver à cette conclusion qu'un hectare de caféiers ne rapporte en moyenne à la Nouvelle-Calédonie que 480 kilogrammes (2).

De plus, ce rendement est extrêmement variable suivant les divers centres envisagés. Voici en effet les chiffres accusés par les planteurs et donnés par M. Etesse (3) :

1. E. Raoul et E. Darolles. *Culture du caféier*, 1899.

2. Etesse. Note sur le café en Nouvelle-Calédonie parue dans *l'Agriculture pratique des pays chauds*, mai 1909, p. 422.

3. Etesse. Article cité.

Localités	Rendement moyen des plantations en kilos par hectare	Rendement maximum d'une plantation par hectare	Rendement minimum d'une plantation par hectare
Bouloupari.....	265 kgr.	300 kgr.	230 kgr.
La Foa.....	408 —	630 —	190 —
Sarraméa.....	440 —	1,000 —	125 —
Col d'Annien.....	370 —	500 —	233 —
Moindou.....	603 —	600 —	285 —
Bourail.....	742 —	1,000 —	225 —
Voh.....	363 —	— —	— —
Raala, Gomen....	500 —	750 —	350 —
Canala.....	150 —	— —	— —
Dotrio.....	157 —	750 —	200 —
Houaillou, Monéo.	— —	— —	— —
Donerchouen....	381 —	800 —	125 —
Hyenghene.....	— —	— —	— —
Tipindje.....	— —	— —	— —

Le centre de Voh est de tous les points cultivés en café celui qui semble le plus propice à cette culture; mais le rendement de plusieurs autres, inférieur pour certains à 300 kilogrammes, peut être considéré comme tout à fait insuffisant.

Enfin, en ce qui concerne la question de l'emplacement et de ses conséquences, il n'est pas dit que les terres convenant le mieux au café soient dès maintenant toutes mises en valeur. Le caféier d'Arabie, le seul connu jusqu'ici en Nouvelle-Calédonie, est, presque dans tous les pays, cultivé à une altitude de plusieurs centaines de mètres; c'est en montagne qu'il a le plus de chances de réussite et qu'il donne les plus forts rendements. Quelques essais partiels prouvent que la Nouvelle-Calédonie ne fait pas exception à cette règle. Certains sont même d'a-

vis que dans cette colonie les terrains les plus élevés sont très souvent les plus fertiles. « La majeure partie des « terres à niaoulis », impropres à l'agriculture, bonnes seulement pour le pâturage, constitue en quelque sorte la base, assez élevée, sur laquelle repose la grande masse fertile (1). » Or, on a eu soin jusqu'ici d'installer les nouveaux colons dans les régions les moins accidentées de l'île, dans les plaines et au bord des rivières, et il ne pouvait guère en être autrement, vu le manque total de communications. Les planteurs eurent par suite à lutter non seulement contre les inondations, mais aussi contre les cyclones et la sécheresse dont on ne peut le plus souvent éviter les ravages qu'au prix d'une longue expérience.

En fait, c'est au bord des rivières, dans les terres d'alluvion, à La Foa, Moindou, Voh, Roni, que l'on trouve aujourd'hui les plantations les plus riches, mais la totalité des résultats obtenus jusqu'ici en Nouvelle-Calédonie semble bien confirmer la règle que la culture du caféier d'Arabie n'est en pleine satisfaisante qu'exceptionnellement.

S'il est établi aujourd'hui que les terres mises en exploitation étaient loin d'être toutes de la même valeur, un autre point ne fait guère plus de doute, c'est qu'il en était à peu près de même des colons auxquels ces terres étaient concédées. Beaucoup d'entre eux étaient mal préparés à leur tâche et à cause de l'éparpillement des centres de colonisation,

1, J. Carol, *op. cit.*, p. 70.

étant livrés à eux-mêmes, sans direction et sans conseils techniques, ils se trouvèrent souvent tout à fait désorientés en face des problèmes de tout ordre qu'ils eurent à résoudre. M. Feillet a lui-même reconnu que le mauvais choix des colons a été une des principales causes de l'insuccès (1).

Il serait injuste cependant de ne pas constater que les nouveaux venus se trouvèrent aux prises avec de sérieuses difficultés qui, surmontées par beaucoup d'entre eux, sont une preuve nouvelle des aptitudes colonisatrices de notre race. Parmi ces difficultés, outre celles qui ressortent des points précédemment exposés, on doit surtout signaler l'insuffisance des moyens de communication et la pénurie de la main-d'œuvre, sur lesquelles nous ne pouvons ici insister autrement (2).

1. J.-B. Alberti. *Étude sur la colonisation à la Nouvelle-Calédonie*, 1909, p. 218.

2. Il était fatal qu'une demande plus que triplée fit rapidement et sensiblement monter les prix de la main-d'œuvre très restreinte de l'île. « En moins de quatre années, le salaire mensuel des engagés de toute origine passa de 15 francs à 30 ou 35 francs. La cueillette seule d'un kilogramme de café marchand revient aujourd'hui à la plupart des planteurs à environ 0 fr. 40. » (Marc Le Goupils. *La crise coloniale en Nouvelle-Calédonie*, 1905, p. 51.)

D'autre part, cette question de la main-d'œuvre vient encore augmenter les inégalités existant entre les diverses parties de l'île : « Sur la côte ouest, dit M. Etesse, où l'on emploie de la main-d'œuvre blanche ou des ouvriers de couleur étrangers, les frais sont plus élevés que sur l'autre côte où l'on se sert tant bien que mal de la main-d'œuvre indigène. Sur la première, on peut regarder comme avance moyenne d'une plantation d'un hectare la somme de 1.255 francs ; sur la deuxième, elle s'abaisse à 722 francs (Etesse, article cité).

La conclusion qui se dégage de cet examen des conditions de la culture caféière à la Nouvelle-Calédonie, c'est qu'en présence des difficultés de tout ordre que cette culture a rencontrées et qu'on n'avait sans doute pas suffisamment prévues, on a eu le tort de vouloir aller trop vite.

Peut-être aussi, a-t-on vu dès le début les choses trop en grand. Le *Guide de l'émigrant* prévoyait pour le jour où toutes les terres à café de l'île seraient mises en valeur une production annuelle de 300.000 quintaux d'une valeur d'environ 60 millions de francs. Or, ce chiffre ne représente à raison d'un rendement de 480 kilogrammes à l'hectare qu'une superficie de 62.500 hectares, bien inférieure à celle de 150.000 hectares et même plus primitivement prévue comme se prêtant à la culture du caféier. On peut se demander si l'estimation du *Guide de l'émigrant* n'est pas elle-même beaucoup trop élevée.

Dans tous les cas, malgré tous les efforts de ces dernières années, on est encore actuellement bien loin de ces chiffres. M. Etesse dit qu'il n'y avait au début de 1909 dans toute la colonie guère plus de 659 hectares plantés en caféiers, les jeunes plantations ne comprenant elles-mêmes que 117 hectares. Les espérances de ceux qui voyaient dans la Nouvelle-Calédonie un futur concurrent du Brésil sont encore loin, on le voit, d'être réalisées.

Tout aussi bien, est-on aujourd'hui d'accord pour reconnaître que le café calédonien devra sa fortune à la qualité plutôt qu'à la quantité. Tous ceux qui

ont été à même de l'apprécier sont d'avis qu'il doit être classé au même rang que les toutes premières marques (1).

Cependant le café calédonien a toujours jusqu'ici été coté sur les marchés à un prix sensiblement inférieur au prix atteint par celles-ci. « Venu au monde il y a soixante ans, le Calédonie se serait classé au premier rang des cafés et, comme le Bourbon et le Martinique, il jouirait du prestige qui rend ces vieilles renommées invulnérables à la concurrence du Brésil (2). »

Si le Calédonie n'a pas encore obtenu toute la réputation qu'il mérite, cela tient peut-être aussi dans une large mesure à la négligence de la plupart des intéressés et à l'ignorance qu'ils ont montrée au début des nécessités économiques et commerciales. Nous ne pouvons mieux faire que de citer à cet égard le passage d'un discours prononcé en 1899 à l'ouverture de la session annuelle du Conseil général par M. Feillet.

M. Feillet qui se préoccupait alors d'assurer par

1. « Le café calédonien, dit M. J. Carol, a une délicatesse d'arome qui lui est propre et qui le fait préférer au moka par beaucoup de connaisseurs. En tout cas, ce n'est pas un succédané du grand cru d'Arabie, sa ressemblance avec lui se bornant à l'aspect. Il a moins de force. Pour donner à une tasse de calédonien le même corps qu'à une tasse de moka, il faut une demi-dose supplémentaire. D'où une augmentation de dépense qui fait du calédonien, plus encore que du moka, un café de luxe, réservé exclusivement à la clientèle riche. » (J. Carol, *op. cit.*, p. 96.)

2. Marc Le Goupils, *op. cit.*, p. 54.

tous les moyens le succès de son programme, disait cette année-là : « Il suffit de connaître nos cafés, et d'étudier leurs cours, comparés à ceux des Antilles et de la Réunion, pour se rendre compte de la cause principale de leur dépréciation.

« Les cafés des Antilles et de la Réunion se vendent toujours 1 franc de plus par kilogramme que les nôtres. Ainsi, au Havre, les cafés des Antilles se vendaient en mars 1898, de 142 à 156 francs; ceux de la Réunion, de 163 à 173 francs; et les nôtres de 90 à 122 francs les 50 kilogrammes. » En mars 1899, le café des Antilles valait de 123 à 145 francs; celui de la Réunion de 150 à 160 francs; celui de la Nouvelle-Calédonie, de 75 à 93 francs les 50 kilogrammes.

« Cette différence se justifie-t-elle par l'infériorité de nos produits? Assurément non; et la preuve, c'est que, dès à présent, les colons qui peuvent, par leurs relations, opérer des ventes directes, obtiennent très facilement des prix comparables à ceux de la Réunion et des Antilles.

« Comment s'explique donc cette marge excessive? Par une mauvaise préparation, par le défaut de triage, par le manque d'entente entre les colons qui emploient des méthodes de décortication très différentes, les uns lavant leurs cafés, les autres les laissant se dessécher dans la cerise.

« De cette situation est née l'idée d'une spéculation qui a porté un grave préjudice aux intérêts de la colonie. Les vendeurs de nos cafés ont fait eux-mêmes le triage qui aurait dû être fait par les co-

lons ; et nos cafés bonifiés, triés par leurs soins, se sont trouvés avoir de grandes ressemblances avec les cafés rivaux de meilleures marques. On les a donc vendus, tantôt pour des « Moka », tantôt pour des « Bourbon », tantôt pour des « Martinique ». On ne vendit sous le nom de cafés calédoniens que le déchet, ce qui, après triage, se vendait le moins bien.

« On obtint ainsi un double résultat : on ruina sur les marchés en gros la réputation des cafés de la Nouvelle-Calédonie ; et les cours de ceux-ci baissèrent rapidement, perdant la haute cote obtenue au début. En même temps, les spéculateurs réalisèrent, sur cette ruine des cours de nos cafés, de beaux bénéfices, car ils purent acheter à un prix avili des cafés qui, triés et démarqués, pouvaient se vendre à des cours beaucoup plus élevés.

« Quel est le remède ? Changer résolument le mode de vente, le système commercial employé jusqu'ici. Et ceci implique deux sortes d'efforts individuels se réunissant dans un but commun : pour les colons, soigner la préparation de leurs cafés, les trier, obtenir non seulement de bons, mais de beaux cafés ; pour les négociants, changer leurs procédés de vente. Et, pour ces derniers, ce n'est pas une utopie ; l'évolution nécessaire s'opère actuellement. J'en connais qui sont en train de s'organiser dans ce but.

« J'ai déjà résumé tous les vices du système actuel en disant que l'erreur de notre mode de vente peut être comparée à celle d'un propriétaire de Clos-Vougeot ou de Château-Laffite qui vendrait son vin à

Bercy. Il faut donc nous inspirer du système employé par la plupart des négociants en vins pour le placement de leurs vins fins, et rechercher une clientèle obtenue, autant que possible, directement. Et la combinaison la plus pratique serait peut-être celle qui est actuellement en voie d'exécution, et qui consisterait à utiliser, pour la vente de nos cafés, l'organisation très savante et très complète qui fonctionne depuis longtemps déjà pour la vente des vins.

« Le remède à la baisse ne doit donc pas seulement être cherché pour la détaxe totale ; il doit être poursuivi par l'initiative privée des colons et des négociants unis dans un même intérêt. »

Tout en faisant des réserves sur le système de vente préconisé, qui ne semble pas d'ailleurs avoir donné tous les résultats espérés, on doit reconnaître que ce sont là de judicieuses paroles dont les colons non seulement d'hier mais aussi de demain auront tout intérêt à s'inspirer. Ils doivent s'efforcer par tous les moyens de créer une marque au moins égale à celles de nos vieilles colonies et ils seront ainsi à l'abri d'une nouvelle baisse des prix à laquelle beaucoup ont attribué tous leurs malheurs.

En fait, depuis quelque temps, tandis que les cafés des Antilles et de la Réunion ont plutôt baissé, ceux de la Nouvelle-Calédonie se sont bien maintenus, ce qui fait que la différence existant autrefois tend assez sensiblement à se réduire. C'est ainsi qu'on cotait au Havre en décembre 1909 :

Guadeloupe	124 à 136
Réunion	118 à 130
Nouvelle-Calédonie	88 à 110

C'est surtout en Nouvelle-Calédonie que les réclamations en faveur de la détaxe totale des cafés coloniaux semblent avoir été légitimes. Cette protection, cette prime si l'on veut, était bien due à ces petits colons ne possédant le plus souvent que quelques hectares propres à la culture du café, et, en la comparant aux circonstances qui sont venues favoriser dans d'autres pays comme au Brésil la naissance et le développement de cette culture, il est permis de trouver qu'elle n'aurait rien eu d'exagéré.

Mais on ne saurait trop répéter que ce n'est pas le Brésil qui doit être ici pris pour modèle, car, nous l'avons vu, la petite culture caféière n'a eu jusqu'ici au Brésil aucune place. On agira plus sagement en s'inspirant surtout des leçons fournies par l'expérience déjà longue de nos vieilles colonies, en renonçant à des rêves de grandeur auxquels ne se prêtent ni l'étendue, ni la nature même du sol de la Nouvelle-Calédonie, et, tout en cherchant à améliorer les conditions de la culture et à augmenter des rendements jusqu'ici trop faibles, en conquérant pour le café calédonien la place qu'il a le droit d'occuper dans le commerce du café.

V. — AUTRES COLONIES

Nouvelles-Hébrides.

Le café est actuellement aux Nouvelles-Hébrides le produit le plus important après le maïs et le coprah. De même qu'à la Nouvelle-Calédonie, quoique pour des raisons différentes, le café se prête à presque exclusivement à la petite culture. Le sol lui est très propice et les rendements bien supérieurs à ceux constatés en Nouvelle-Calédonie. « La culture du café, dit M. Georges Bourge, est plus délicate que celle du maïs et du cocotier et moins avantageuse qu'on est porté à le croire par suite des frais de main-d'œuvre considérables qu'elle nécessite. Cela a été la pierre d'achoppement de l'ancienne « Société française des Nouvelles-Hébrides ». Cependant, bon nombre de colons s'y sont adonnés et en tirent de forts bénéfices. L'expérience prouve qu'à l'encontre de ce qui se passe en Nouvelle-Calédonie, cette culture est toujours rémunératrice pour un émigrant qui sait la limiter à de justes proportions (1). »

La culture du café a pris une assez grande importance dans les îles Vaté, Malicolo, Espiritu-Santo, surtout depuis que la loi du 30 juillet 1901 est venue assurer aux planteurs de ces îles le bénéfice de la

1. Georges Bourge. *Les Nouvelles-Hébrides de 1606 à 1906*, 1906, p. 216.

détaxe coloniale à l'entrée de leurs produits dans la métropole et les colonies françaises.

La production de café des Nouvelles-Hébrides peut être évaluée actuellement à environ 200 tonnes. Les exportations ont dépassé certaines années 100 tonnes ; elles sont portées dans les statistiques coloniales aux chiffres des exportations de la Nouvelle-Calédonie.

Établissements français de l'Océanie.

Les personnes qui ont eu l'occasion de séjourner dans ces îles ont toujours considéré les Établissements français de l'Océanie (sauf les atolls des Tuamotu) comme très propices à la culture du caféier. Il y a des caféiers aux Îles-sous-le-Vent, aux îles Marquises, aux Tubuai, Raivavae, aux Gambier, à Moorea, à Tahiti et partout le produit est considéré comme de bonne qualité ; la plante croît sans nécessiter de soins spéciaux. On la trouve même à l'état sauvage, surtout aux Tubuai et aux Gambier.

A Tahiti, cette culture, tentée depuis très longtemps, n'a été entreprise avec quelque méthode qu'au cours de ces dernières années. Le café est généralement planté très près du niveau de la mer, autour des habitations, sur les rivages mêmes de l'île. Il en croît aussi sur les hauteurs, dans les vallées et sur les coteaux boisés ; là, ils paraissent plus vigoureux que sur le rivage. La hauteur maximum des terrains des

plantations faites ne dépasse pas, à Tahiti, 500 mètres (1).

La preuve que cette culture tend à prendre depuis quelques années une certaine extension se trouve dans le fléchissement des importations qui n'étaient plus en 1907 que de 554 kilogrammes alors que les exportations dépassaient la moitié de ce chiffre. Toutefois, ces exportations ne pourront augmenter sensiblement que lorsque nos Établissements d'Océanie seront traités, au point de vue de la détaxe coloniale, sur le même pied que nos autres possessions (2).

1. E. de Wildeman, *op. cit.*, p. 117.

2. M. H. Cor a exposé le motif pour lequel cette détaxe n'a pu être jusqu'ici accordée, motif qui ne peut subsister bien longtemps : « En raison de la cherté de la main-d'œuvre, dit-il, le café de nos établissements ne pourra être exporté que quand sera obtenue la détaxe de moitié prévue par la loi du 11 janvier 1892 dans le cas de consommation en France. Malheureusement, la même loi exige pour l'obtention de cette faveur, afin d'éviter la fraude, l'application du tarif métropolitain aux cafés étrangers importés dans la colonie bénéficiaire. Cette dernière condition fut la pierre d'achoppement de cette intéressante question devant le Conseil d'État. Le tarif métropolitain aurait été prohibitif de l'importation des cafés étrangers dans notre colonie, d'où un léger fléchissement des recettes douanières auquel la haute Assemblée n'a pas voulu souscrire. Il faut espérer que, saisie à nouveau, elle reviendra bientôt sur cette manière de voir, car nos établissements océaniques peuvent être grands producteurs de café. » (H. Cor. « Avenir économique de Tahiti et des autres îles françaises du Pacifique oriental ») (Supplément du *Mois colonial*, mars 1907.)

Guyane.

Le caféier cultivé depuis 1718 à la Guyane hollandaise fut introduit de là à la Guyane française quatre ans plus tard par un condamné fugitif qui offrit d'apporter des graines à condition qu'il aurait sa liberté.

Les plantations qui furent faites par la suite réussirent parfaitement et permirent même pendant longtemps une exportation assez considérable. Cette exportation s'élevait encore en 1869 à 135.614 kilogrammes. Mais par suite du manque de bras et de la découverte de l'or, cette culture fut, comme toutes les autres, complètement délaissée.

L'exportation, qui n'était plus en 1885 que de 17.000 kilogrammes, ne tarda pas à cesser tout à fait ; c'est ainsi que, en 1901, 1902 et 1903, le café ne fut pas signalé dans les statistiques. Les quantités, d'ailleurs peu élevées, exportées depuis 1904 (1.490 kilos en 1907), proviennent de plantations entreprises tout récemment dans les pénitenciers.

La production qui s'élève seulement à quelques milliers de kilogrammes ne suffit plus aujourd'hui à la consommation locale. En 1907, le café importé à la Guyane s'élevait à 79.109 kilogrammes ; sur ce chiffre, 53.705 kilogrammes venaient de France, presque tout le reste du Brésil.

D'après M. Bassières, la surface plantée en caféiers, qui était encore en 1885 de 366 hectares, n'en comprend plus actuellement que 170.

La culture du café ne prend actuellement à la Guyane aucun développement. « Au contraire, les anciennes plantations abandonnées meurent peu à peu sous les étreintes de la brousse envahissante (1). »

1. « L'Agriculture à la Guyane ». Extrait d'un rapport de M. Basières pour l'année 1908, paru dans l'*Agriculture pratique des pays chauds* du mois de novembre 1909.

CHAPITRE VI

La culture du café dans nos nouvelles colonies.

I. — INDO-CHINE.

C'est au lendemain même de la conquête, exactement dès 1866, que furent faits les premiers essais tendant à acclimater le café en Cochinchine. Durant les années qui suivirent, des plantations importantes, dont une même dépassant 100.000 pieds, furent créées par des colons entreprenants en même temps que l'Administration distribuait gratuitement aux Annamites un certain nombre de plants.

Ces premiers essais ne furent pas encourageants. Une vingtaine d'années plus tard, en effet, il n'en restait à peu près rien, les maladies et la sécheresse (1) ayant presque tout détruit. Des rapports furent alors adressés au pouvoir central et on déclara à partir de cette époque que le café ne pouvait pas pousser en Cochinchine malgré les soins les plus assidus.

Cependant cette opinion ne fut pas partagée par tous ceux qui furent à même de juger ces premières tentatives. C'est ainsi qu'un planteur, le Dr Mougeot,

1. La saison sèche de 1882 fit à elle seule périr plus de 50.000 caféiers.

recherchant en 1888 les causes de cet insuccès, plaçait en tête des ennemis que le caféier avait rencontrés en Cochinchine les Annamites qui, disait-il, « ont la funeste habitude, lorsqu'ils sont mécontents, de tirer sur les arbustes de façon à briser les racines et le chevelu, ce qui est un cas de mort dont on a très souvent rendu le ver responsable. » Et il ajoutait « que les rares Annamites qui avaient consenti à soigner chez eux les pieds venant de la libéralité administrative pouvaient encore les montrer, ces pieds ne servant d'ailleurs à rien, sinon à témoigner de la croissance possible du caféier en Cochinchine (1). »

La culture du café n'a guère été reprise en Cochinchine que ces dernières années, grâce à l'ouverture de nouvelles voies de communication, notamment depuis la récente mise en exploitation de la voie ferrée allant vers la chaîne annamitique (2).

On ne peut se prononcer dès maintenant sur le succès de ces nouvelles plantations qui n'en sont encore qu'à leurs débuts et qui sont d'ailleurs pour la plupart d'une étendue assez restreinte.

L'espèce de caféier jusqu'ici cultivée en Cochinchine a été le libéria, le climat de tout le Sud de

1. Essais agricoles et industriels faits en Cochinchine depuis la fondation de cette colonie jusqu'en 1897 (Extrait des *Bulletins du comité agricole et industriel* (1865-1883) et de la Société des Études Indo-Chinoises (1883-1896), Saïgon, 1897, t. II, p. 134.

2. La plupart des plantations anciennes et nouvelles se trouvent situées dans les provinces de Baria, Bien-hoa, Gia-dinh, Ha-tien, Thu-dau-mot et de Sadec.

l'Indo-Chine ne se prêtant pas du tout à la culture du caféier d'Arabie. On peut par suite conclure que la culture du caféier ne sera avantageuse en Cochinchine que si les colons essayent de compenser par des rendements élevés et par les quantités produites les prix relativement faibles auxquels a toujours été coté le libéria (1). Peut-être aussi auront-ils intérêt à suivre de près les essais tentés dans différents pays, à Java, à Madagascar, en Indo-Chine même pour y acclimater de nouvelles espèces.

L'Annam et surtout le Tonkin se présentent au point de vue de la culture du café sous un jour plus favorable, en ce sens que, à l'encontre de ce qui a lieu en Cochinchine, leur climat et leur sol, tout au moins dans certaines de leurs parties, se prêtent bien

1. A propos du libéria, nous trouvons dans les comptes rendus de l'Exposition coloniale de Marseille de 1906 le très intéressant renseignement suivant donné par M. Brenier : « C'est un fait généralement peu connu que l'espèce entre presque exclusivement dans les exportations de la péninsule malaise (3 à 4 millions de kgr. par an) et qu'elle occupe actuellement la première place de beaucoup dans les plantations privées de Java (17.300.000 kgr. en 1903 contre 2.617.000 kgr. de café dit « de Java »). Les cotes sur le marché d'Amsterdam et même sur celui du Havre (57 fr. les 50 kgr. de « Libéria supérieur de Java », en mars 1906, contre 47 fr. 75 le « Santos good average ») sont toujours très acceptables ; et il est fâcheux pour nos colons du Sud de l'Indo-Chine que la consommation métropolitaine n'encourage pas davantage cette sorte qui, bien préparée, donne une très belle liqueur, et offre, pour le planteur, le très grand avantage d'une meilleure adaptation au climat et d'une plus grande résistance aux maladies. » (Jumelle. *Les ressources agricoles et forestières des colonies françaises*, 1907, p. 308.)

à la venue du caféier d'Arabie qui y donne un produit d'excellente qualité.

Il n'y a pas plus de vingt ans que la culture du café a été introduite en Annam et au Tonkin. Dans un rapport adressé en 1894 au gouverneur général de l'Indo-Chine, M. Ehrsam, planteur à Hué, faisait ressortir les analogies climatériques et géologiques existant entre certaines parties de l'Annam et la région caféière du Brésil et montrait tout l'intérêt que pouvait présenter cette culture dans un pays où la population était cinquante fois plus dense qu'au Brésil et où le prix de la main-d'œuvre était de moitié moins élevé. Il concluait en faveur de la grande culture soutenue par des capitaux considérables, ajoutant que la petite culture, « la culture populaire », n'avait des chances de succès que plus tard, « lorsqu'il existerait des centres agricoles suffisamment outillés où les indigènes et les colons pourraient trouver les éléments de plantations nouvelles, les moyens de préparation et aussi la sécurité nécessaire à la mise en valeur des terres (1). »

1. R. Ehrsam. Rapport sur la culture du caféier en Indo-Chine, sept. 1894.

M. Ehrsam concluait même en faveur des très grandes exploitations. C'est ce qui résulte en effet de deux projets très détaillés qu'il donnait à la suite de son rapport : l'un comprenant 200 hectares, l'autre 600. Le prix de revient d'un hectare en état de produire, qui s'élevait pour la première exploitation à 1.918 francs, n'était plus pour la deuxième que de 1.143 francs. De plus, en tenant compte de l'amortissement du capital engagé (800.000 fr. pour la plantation de 600 hectares), les bénéfices réalisés devaient représenter pour celle-ci un minimum de

Il y a une dizaine d'années, de l'avis des principaux intéressés, la culture du café semblait devoir donner au Tonkin les meilleurs résultats et être, avec le thé, une des grandes cultures d'avenir du Nord de l'Indo-Chine.

On retrouve la même opinion plus récemment dans une communication faite au congrès colonial de Marseille par M. P.-L. Lafeuille, président du Syndicat des planteurs du Tonkin.

Il était demandé dans le programme du congrès si, en présence de la surproduction des pays étrangers, on devait encourager la culture du caféier dans les colonies françaises. M. Lafeuille n'hésitait pas en ce qui concernait le Tonkin à répondre à cette question par l'affirmative.

25 % net par an, alors qu'ils n'étaient plus pour la plantation de 200 hectares que de 8,50 %.

M. Ehram ne se faisait cependant aucune illusion sur les difficultés que rencontrerait à ses débuts la culture du café en Annam et au Tonkin et ajoutait « que de pareils résultats ne pourraient être obtenus qu'à la suite de coûteuses expériences devant être d'autant plus soutenues par un esprit de suite et un capital important que l'Annamite n'est pas habitué à ce genre de culture et que celle-ci exige ainsi dans les premiers temps un personnel anormal. »

C'est à peu près dans le même sens, des grandes plantations, qu'opinion en 1900 M. Graverath, qui, à la suite de devis de plantations, faisait remarquer qu'une exploitation, pour être lucrative, ne devait pas avoir moins de 30 hectares, la mise en valeur d'une étendue de 15 hectares exigeant à peu de choses près la même dépense ; au contraire, avec une étendue supérieure, de 50 hectares par exemple, on aurait l'avantage de voir cette proportion de dépenses sensiblement réduite. (A. Graverath. *L'Agriculture en Indo-Chine*, 1900, p. 108.)

« La culture du café, disait-il, doit être encouragée au Tonkin pour les raisons suivantes :

« 1° Parce que cette plante végète très bien dans notre colonie à condition de la mettre dans les terrains qui lui conviennent et de lui donner, une fois plantée, tous les soins qu'elle demande, tant au point de vue de l'entretien de propreté que d'une fumure nécessaire et d'une taille rationnelle;

« 2° La culture du caféier doit être encouragée au Tonkin, parce que nous y obtenons un produit de bonne qualité et de beaucoup au-dessus de la moyenne. Nos cafés du Tonkin trouvèrent toujours acheteurs dans de bonnes conditions de vente. A peu près inconnus il y a trois ans, ils sont aujourd'hui très demandés sur les places de Bordeaux et du Havre. Les prix de la récolte de 1905 ont oscillé entre 210 et 232 francs les 100 kilogrammes, franco port débarquement, les droits de douane, qui sont de 58 francs par 100 kilogrammes, étant à la charge de l'acheteur. Ces prix témoignent de la bonne qualité de nos cafés Tonkin et sont rémunérateurs pour le colon;

« 3° Parce que cette culture donne au Tonkin des rendements très rémunérateurs, à condition de la faire d'une façon pratique et rationnelle. Qu'il me suffise de citer quelques exemples à l'appui de mon assertion : La Société agricole de Yen-Lay, dans la province de Ninh-Binh, avec un capital de 300.000 fr. environ et des frais généraux annuels qui ne dépassent certainement pas 75.000 francs, a récolté, en

1905, 87.000 kilogrammes de café marchand sur ses plantations. Le total de cette récolte a donc rapporté près de 200.000 francs. Des rendements équivalents ont été constatés chez MM. Roux et Schaller, chez MM. Borel frères et plusieurs autres planteurs. S'il n'en a pas été de même chez tous, c'est qu'il y a pour cela des raisons qu'il serait facile de découvrir et d'expliquer. Quelques plantations de café ont été faites dans des conditions défavorables de terrain; quelques planteurs aussi ont voulu faire trop grand et n'ont pas eu les moyens suffisants pour entretenir convenablement leurs plantations en attendant le rendement. De là quelques non-réussites malheureuses, mais d'après lesquelles il serait injuste de conclure que la culture du caféier n'est pas à conseiller au Tonkin. Cette culture, au contraire, est fort rémunératrice pour ceux qui savent et ont les moyens de la faire. J'ajouterai même, sans crainte d'être démenti, que jusqu'à présent c'est la seule, le riz excepté, qui ait permis au colon français de réaliser des bénéfices ou de vivre sur sa concession ;

« 4° La culture du caféier mérite d'être encouragée au Tonkin encore à un autre point de vue : c'est que cette culture, demandant à certaines époques une main-d'œuvre abondante, permet à une partie de la population pauvre du Delta d'aller gagner sa vie chez le colon français. Cette considération n'est pas à dédaigner au point de vue indigène dans un pays comme le Tonkin, où certaines années, par suite d'inondation ou de sécheresse, le paysan annamite

se trouve souvent dans la plus grande gêne (1). »

Ces espérances, qui étaient il y a quelques années partagées par de nombreux planteurs et qui, on le voit, s'appuyaient sur des résultats et des données qui étaient loin d'être négligeables, semblent n'avoir pas reçu la confirmation des événements.

Les exportations de café de l'Indo-Chine, qui n'ont commencé à figurer aux statistiques qu'à partir de 1901, après avoir augmenté très sensiblement jusqu'en 1906, sont allées depuis en diminuant (2) :

1901.	. . .	3 tonnes valant	6.196 francs	
1902.	. . .	15	—	35.400 —
1903.	. . .	13	—	32.299 —
1904.	. . .	145	—	349.022 —
1905.	. . .	178	—	426.394 —
1906.	. . .	187	—	443.237 —
1907.	. . .	166	—	398.837 —
1908.	. . .	150	—	360.909 —

Ici encore, de même qu'en Nouvelle-Calédonie, on a surtout accusé la baisse des prix, bien que le café du Tonkin soit toujours coté à un taux très acceptable.

Mais ce qui paraît plutôt avoir arrêté, ces dernières années, l'essor de la culture caféière au Tonkin et en

1. Compte rendu des travaux du congrès colonial de Marseille; tome IV, p. 223.

2. Les importations de café restent encore bien supérieures aux exportations. Ainsi, en 1907, il a été introduit en Indo-Chine 321 tonnes valant 899,838 francs, dont 190 tonnes venant de France et très probablement originaires pour la majeure partie du Brésil.

Annam, c'est la menace des maladies, notamment de celle connue sous le nom de borer, pour laquelle on n'a trouvé jusqu'ici aucun remède vraiment efficace (1).

Enfin, il faut bien avouer que faute souvent de renseignements suffisants, beaucoup de colons ont planté n'importe où et sans assez se rendre compte des dépenses qu'exigeait une plantation de café avant de donner un rendement ; d'où des insuccès assez nombreux qui, venant s'ajouter aux causes précédentes, ont amené à cette conclusion que la culture du café n'a au Tonkin qu'un avenir très limité.

On peut citer pour expliquer en partie ces insuccès un document très curieux : *Les Cahiers des colons de l'Indo-Chine*, publié à Hanoï en 1907, qui, à côté de critiques peut-être exagérées, contient certainement une part de vérité : « Le pays, lit-on dans cette brochure, évolue plus vite qu'on ne le pensait, et si autrefois les grands travaux publics ont marché à pas de géants, il faut constater que les questions agricoles ont été négligées par le Gouvernement.

« On a mis vingt ans à s'apercevoir que rien n'avait été préparé pour la colonisation méthodique et certaine. Les services de l'agriculture viennent de naître et au lieu de voir les colons aller puiser les ren-

1. Le borer de l'Indo-Chine est un insecte dont la larve ronge la moelle de la tige des caféiers. Le meilleur remède préventif consiste à couper ou à arracher, selon les cas, les pieds qui sont atteints, ce qui demande une surveillance constante de la plantation.

seignements auprès des services compétents de la colonie, ce sont les agents qui profitent des expériences faites par des colons. On nous dit souvent : les colons n'ont pas réussi parce qu'ils n'étaient pas préparés à ce qu'ils allaient entreprendre. Mais si les choses s'étaient passées régulièrement et méthodiquement, les premiers colons devraient seulement se mettre en route pour le Tonkin. Déjà renseignés par les bureaux de Paris, ils sauraient les uns et les autres qu'ils trouveraient dans telle zone des terres propres à la culture du café, ou de toute autre plante. A leur arrivée dans les bureaux de la colonie on leur montrerait des lotissements de terres qu'ils n'auraient qu'à choisir, et où ils n'auraient qu'à s'installer. On leur dirait que pour planter un hectare de café il faudrait dépenser tant et que les récoltes moyennes sont de tel rendement. C'est ainsi que cela devrait se passer et lorsque l'un de nos directeurs d'agriculture actuel dit : « Des colons, il ne devrait pas encore y en avoir, nous ne sommes pas préparés à les recevoir », il a grandement raison (1). »

1. « *Cahiers des colons de l'Indo-Chine*, Hanoï, 1907. Discours du Président Chesnay, prononcé à la première assemblée générale des planteurs du Tonkin, le 3 septembre 1906. » Le même document signale les difficultés rencontrées par les planteurs avec la main-d'œuvre : « Les planteurs qui s'occupent de cultures riches ne sont pas plus épargnés avec leur main-d'œuvre si souvent renouvelée; le café est volé la nuit sur les séchoirs ou le jour sur les plantations, puis revendu aux innombrables épiciers chinois marrons qui pullulent dans la colonie. » (Texte définitif du cahier des colons rédigé à la deuxième assemblée générale des planteurs du Tonkin, le 18 décem-

Ne résulte-t-il pas de ces constatations émanant des intéressés eux-mêmes qu'il est peut-être difficile de se prononcer dès maintenant sur l'avenir de la culture caféière au Tonkin et n'est-il pas permis de penser, en présence des résultats déjà obtenus, qu'il serait vraiment dommage que, par suite d'un abandon prématuré, ces efforts ne soient pas couronnés par un succès plus complet ?

Nous ne pouvons mieux faire que de donner en matière de conclusion le témoignage récent d'un homme connaissant à fond les difficultés et les exigences de la culture caféière, le Dr Cramer, chef du service des laboratoires botaniques du département d'agriculture des Indes néerlandaises.

Le Dr Cramer, en terminant une conférence avec projections (1) faite à Hanoï le 27 mai 1909 par des vues de plantations tonkinoises, s'exprimait ainsi : « Il me semble que ces photographies qui datent de deux semaines, démontrent bien que le café au Ton-

bre 1906.) Cette question de la main-d'œuvre a été très bien étudiée, avec des détails qui ne sont pas toujours à l'avantage des colons par M. A. Gaisman dans son livre : *L'œuvre de la France au Tonkin*, 1906, p. 136 et suivantes.

1. Cette conférence était faite à la suite d'un voyage entrepris par le Dr Cramer pour visiter les plantations de café du Tonkin, mission qui lui avait été confiée par le gouvernement de l'Indo-Chine pour étudier une nouvelle maladie qui donnait des inquiétudes aux planteurs, le « phénomène des fleurs avortées » ou « virescence des fleurs ».

On trouvera cette conférence reproduite dans le *Bulletin économique de l'Indo-Chine*, numéro de septembre-octobre 1909, p. 524.

kin n'est pas, comme on a pensé un moment, sans avenir. Vous avez obtenu ici déjà des récoltes que l'on considérerait à Java comme des récoltes très bonnes. L'on cite une récolte de 800 kilogrammes par hectare.

« J'ai été surtout étonné que vous ayez trouvé aussi rapidement, vous-mêmes, des méthodes d'entretien et de culture, que l'on n'a trouvées à Java que par l'expérience de dizaines d'années.

« On connaît chez nous aussi les mauvaises années. Ceci arrive quand un excès de pluie ou de sécheresse réduit la récolte à presque rien. Mais on ne doit pas désespérer pour cela, et il me semble que si le café continue à donner, au Tonkin, les résultats obtenus jusqu'ici, c'est une culture profitable qui exige nécessairement des soins continus, mais qui les remboursera largement. »

II. — MADAGASCAR

On ne connaît pas exactement la date de l'introduction du caféier à Madagascar ; mais il y a certainement plus de cinquante ans que le caféier d'Arabie y fut importé de la Réunion. Bien avant l'occupation française les Malgaches avaient entrepris cette culture sur toute la côte Est et aussi dans l'Emyrne et le Betsileo.

Sur la côte Est des plantations assez importantes furent faites à diverses époques, notamment dans les

régions de Mahanoro et de Vatomandry ; c'est ainsi, paraît-il, qu'en 1883, le seul port de Mahanoro expédia en une seule fois 25 tonnes de café qui fut vendu comme « Bourbon ». Mais l'hémileia qui a fait son apparition à Madagascar vers 1875 et qui a trouvé dans toute cette région côtière des conditions de chaleur et d'humidité très favorables à son développement, est venu détruire rapidement toutes les plantations de caféier d'Arabie.

Dans la région centrale de Madagascar, on trouve des caféiers de très belle venue dans beaucoup de villages. Ce fait, joint à l'existence d'une très grande analogie de climats et de sols, avait fait croire en 1896 qu'on se trouvait en présence de terres à café comparables à celles des meilleures régions caféières du Brésil. Les nombreux essais qui ont été faits depuis cette date et qui n'ont occasionné que des mécomptes à ceux qui les ont entrepris sont venus prouver qu'il n'en était rien.

Il est démontré aujourd'hui que ces échecs répétés sont dus presque uniquement à la mauvaise qualité des terres de toute cette partie de Madagascar. C'est ce qui résulte notamment des remarquables analyses faites par MM. Müntz et Rousseaux : « L'Imérina, disent ces auteurs, qui occupe au centre de l'île une vaste surface, sous un climat éminemment salubre, est formé presque exclusivement par des terres rouges, dans lesquelles la chaux, l'acide phosphorique et la potasse sont très peu abondants ; l'azote ne s'y trouve lui-même qu'en faible proportion. La nature

physique de ces terres est également défavorable à la culture.

« A l'exception des fonds de vallée, on peut dire que les terres de l'Imerina se présentent dans de trop mauvaises conditions pour être mises en exploitation, et cette immense région ne nous paraît pas susceptible de devenir un pays de production intensive et un centre de colonisation pour les grandes entreprises (1). »

Tous les auteurs sont aujourd'hui d'accord pour reconnaître que l'avenir agricole du plateau central de Madagascar, en Imerina comme dans le Betsileo, est des plus médiocres et qu'on ne peut pour ainsi dire rien tirer de ces terres d'argile rouge, compactes et dépourvues des éléments fertilisants les plus essentiels.

De plus, ce plateau central est balayé toute l'année par de violentes rafales qui viennent gêner beaucoup la floraison et la fructification du caféier.

Pour toutes ces raisons, M. Fauchère n'hésite pas à conclure que « la culture du café est, économiquement parlant, impossible pour les Européens dans le centre de Madagascar » (2). M. Fauchère fait cependant exception pour les régions volcaniques de Betafo, Antsirabe, Soavinandriana et quelques points avoisinant le lac Alaotra où quelques essais entre-

1. Müntz et Rousseaux, *Étude sur la valeur agricole des terres de Madagascar*.

2. A. Fauchère, *Culture pratique du caféier et préparation du café*, 1908, p. 186.

pris ces dernières années semblent devoir donner des résultats satisfaisants.

Si on ne peut songer dans le centre de Madagascar à la culture du café, pas plus du reste qu'aux autres cultures pour établir des plantations importantes, il n'en est pas de même en ce qui concerne la petite culture indigène. Partout en effet où, dans cette partie de notre colonie, il a trouvé un abri suffisant contre le vent et un sol artificiel (anciens fossés de villages, déblais de fossés de fortification permanente et servant de sentine depuis des siècles aux habitants, emplacements particulièrement abrités d'anciens villages ou de parcs à bœufs, où le sol primitif avait disparu sous une couche séculaire d'immondices), le caféier d'Arabie a poussé d'autant mieux qu'il a rencontré un climat lui convenant parfaitement et qui lui a permis de résister à toutes les maladies, y compris l'hémileia (1). Aussi, vu les résultats obtenus jusqu'ici dans ces conditions limitées, M. Fauchère est-il d'avis que l'administration ne saurait faire trop de sacrifices pour pousser les indigènes à cultiver cette plante. « Chaque Malgache d'Émyrne trouverait facilement à proximité de son village des terrains suffisamment abrités, qu'il pourrait fertiliser sans peine pour cultiver dans de bonnes conditions quelques dizaines de caféiers. Dans les régions les plus fertiles

1. « Le café à Madagascar », extrait du rapport de M. l'Administrateur des Colonies, chef du district autonome de Mahanoro. *L'agriculture pratique des pays chauds*, t. II, 1902-1903, p. 365.

et particulièrement dans les régions volcaniques d'Antsirabe, de Betafo, de Soavinandriana, etc., les Malgaches pourraient établir sans difficultés de véritables petites plantations de caféiers.

« Il y a, à mon avis, un intérêt indiscutable à pousser les Malgaches à s'occuper du caféier. Cette plante peut dans le centre, où elle résiste sans peine à l'hémileia, procurer une source de revenu très appréciable aux populations indigènes. Qu'un Malgache plante par exemple 100 caféiers et qu'il les entretienne dans de bonnes conditions, lorsqu'ils arriveront à l'âge de six ans, ils lui rapporteront certainement de 80 à 100 francs de bénéfice net. Je crois pouvoir affirmer qu'il n'y a pas pour le centre une culture capable de donner aux indigènes des bénéfices aussi sérieux. Le café présente en outre, lorsqu'il est cultivé dans des conditions aussi restreintes, l'avantage de ne nécessiter aucune installation spéciale. Les cerises, une fois cueillies, sont étendues sur des nattes; quand elles sont sèches on les décorique dans un mortier à riz et les grains peuvent être vendus de suite (1). »

Les Malgaches ont, paraît-il, pris l'habitude de demander à chaque saison des pluies un nombre important de jeunes plants à la station d'essais de Nanisana, et l'on peut espérer que d'ici quelques années cette petite culture indigène se sera assez

1. Fauchère, *op. cit.*, p. 187 et 188.

généralisée pour suffire largement à la consommation locale (1).

Est-ce à dire que, en ce qui concerne la culture du café, la colonisation européenne n'ait à Madagascar aucune place et que des plantations assez étendues ne puissent permettre une certaine exportation.

M. Fauchère est d'avis que ce serait un tort de renoncer dès maintenant à la culture du caféier d'Arabie à Madagascar, que si les essais qui ont été faits jusqu'ici avec cette espèce ont échoué, cela tient à ce qu'on n'a pas suffisamment tenu compte de ses exigences, et surtout qu'on l'a plantée exclusivement dans des régions où elle n'avait aucune chance de succès.

D'après lui, les parties de Madagascar où le caféier d'Arabie aurait les plus grandes chances de réussite sont le massif de la montagne d'Ambre et surtout la région forestière du versant Est. « Si je n'envisageais, dit-il, que les facteurs sol et climat, je n'hésiterais pas à dire que toute la bande de forêt qui s'étend sur le versant oriental du nord au sud de l'île, est propre à la culture du caféier d'Arabie.

« Je suis cependant obligé d'apporter quelques restrictions à cette appréciation par suite de la présence de l'*hemileia vastatrix* dans la colonie. Je crois cependant qu'en plaçant les plantations à des altitudes suffisantes, on pourrait sans trop de difficulté

1. Les importations de café qui s'élevaient encore en 1900 à 260.000 francs ont depuis baissé sensiblement.

lutter contre ce cryptogame et produire du café dans des conditions avantageuses.

« Sous la latitude de Tamatave (18°) le caféier à petites feuilles pourrait sans inconvénient être cultivé jusqu'à 1.400 mètres d'altitude, c'est entre les côtes 800 et 1.200 qu'il donnerait presque sûrement les meilleurs résultats.

« Sous la latitude de Farafangana (23° Sud) je crois qu'il ne faudrait pas dépasser 700 mètres d'altitude et ne pas descendre au-dessous de 500.

« Dans toute cette région forestière de l'Est dont le sol est granitique et présente des analogies frappantes avec celui de la région de Campinas, en choisissant pour installer des caféières les plus belles parties de la forêt, on ne pourra qu'obtenir d'excellents résultats (1). »

Nous avons vu que des tentatives très intéressantes avaient été faites il y a plus de trente ans sur une grande partie de la côte orientale. Malheureusement, comme dans tous les pays baignés par l'Océan Indien, l'hémileia n'a pas tardé à faire son apparition et ses ravages ont été d'autant plus rapides que les plantations se composaient exclusivement de caféiers d'Arabie qui se trouvaient à une altitude trop basse et par suite sous un climat ne convenant pas à cette espèce.

On a fondé un moment les plus grands espoirs sur le caféier de Libéria. Cette espèce doit son importance

1. Fauchère, *op. cit.*, p. 189 et 190.

relative aux maladies qui ont envahi le caféier d'Arabie, le vrai caféier, car son produit est généralement de valeur inférieure. Mais le caféier de Libéria est beaucoup plus robuste, et ses exigences climatériques sont nettement différentes. « Il aime les climats longtemps chauds et humides, ceux où le caféier d'Arabie souffre. Ses feuilles plus coriaces offrent plus de résistance à la pénétration et à l'extension du mycélium de l'hémileia, et quand, grâce à une grande humidité chaude, ce mycélium a néanmoins envahi les feuilles, ces feuilles subsistent et nourrissent encore l'arbre pendant qu'il en produit de nouvelles (1). » Néanmoins le caféier de Libéria n'est pas absolument réfractaire ni résistant à l'hémileia.

Il est aujourd'hui démontré que dans les sols pauvres de Madagascar, il succombe après une résistance un peu plus longue que le caféier d'Arabie et qu'il y est incultivable (1). Or, même sur la côte Est,

1. J. Buis, *L'hémileia et l'avenir du caféier à Madagascar et à la Réunion*, 1907, p. 18.

1. La culture du Libéria elle-même a fini par devenir impossible à Java. Nous trouvons à ce sujet les curieux renseignements suivants dans la conférence du D^r Cramer précédemment citée : « Depuis 1900, on constate à Java que l'hémileia attaque de plus en plus le Libéria. Ces dernières années, la culture est devenue impossible dans la plupart des plantations ; il n'y en a que quelques-unes, situées dans des terrains très riches et en faible altitude où on peut continuer à le cultiver encore avec succès. Donc, ou l'hémileia, ou le Libéria devait s'être modifié pour que ce parasitisme, d'abord inconnu, devint possible. D'abord, on a pensé que c'était le Libéria qui avait dégénéré. Quoique ne partageant pas cette opinion, surtout émise par les planteurs, nous avons fait venir des semences du Gabon, de la république

les sols assez fertiles qui se trouvent principalement dans les vallées alluvionnaires ne sont pas extrêmement nombreux et le Libéria doit y subir la concurrence de cultures plus rémunératrices.

On a introduit à Madagascar depuis quelques années des espèces qui ont pour but de remplacer avantageusement le Libéria, en ce sens qu'elles unissent à une plus grande résistance à l'hémileia une meilleure qualité de leur produit.

Parmi ces espèces, « l'hybride de Java », qui n'est autre qu'un hybride naturel d'arabica et de liberica, n'a pas donné jusqu'ici de résultats concluants.

Au contraire, les qualités absolument exceptionnelles du caféier du Congo sont aujourd'hui formellement établies. Ce caféier, découvert en 1892 dans l'Oubangui par M. Dybowski a été introduit à Madagascar en 1901. « M. Prudhomme, directeur de l'agriculture de la grande île, fit organiser en 1901 à la station de l'Ivoloïna des plantations dont les rangs reçurent alternativement des pieds du caféier de

de Libéria, de l'État indépendant du Congo et de la Guyane hollandaise. Ces graines récoltées sur des arbres en parfaite santé, sans la moindre trace de l'hémileia, ont donné des semis attaqués par le parasite plus fortement encore que ceux provenant des graines récoltées à Java. Alors, nous avons émis une autre théorie, qui est admise aujourd'hui, on peut dire, par tous les intéressés. C'est que le Libéria n'a pas changé, mais que l'hémileia s'est adapté de plus en plus au caféier du Libéria. »

Le Dr Cramer concluait que le mieux est d'essayer de cultiver d'autres espèces plus réfractaires. (*Bulletin économique de l'Indo-Chine*, numéro de septembre-octobre 1909, p. 524.)

l'Oubangui et des plants de caféier de l'Arabie. Dès le 8 septembre 1903, M. le général Gallieni signalait que, tandis que tous les plants des caféiers d'Arabie de la plantation d'essai étaient presque détruits déjà par la maladie, ceux du *coffea congensis* résistaient complètement.

« Depuis lors et à diverses reprises le fait de la résistance absolue du caféier de l'Oubangui à la maladie de l'hémileia a été sans cesse confirmé. A l'heure actuelle, la plantation du jardin d'essai de l'Ivoloina est en plein rapport et les plants ne souffrent nullement de la maladie alors que celle-ci a complètement détruit les caféiers d'Arabie plantés au même moment.

« La démonstration est donc définitive et l'on peut affirmer, après ces sept années d'expériences méthodiques, la résistance absolue du caféier de l'Oubangui à la maladie de l'hémileia.

« Le fait a une très grande importance car les grains de cette espèce constituent déjà une sorte commerciale à laquelle il a été attribué une égale valeur à celle des bonnes sortes de caféier d'Arabie (1). »

Ce caféier du Congo qui a été découvert dans des terrains submergés pendant plusieurs mois semble

1. J. Dybowski. Note sur la résistance à l'hémileia vastatrix du *coffea congensis*. Communication faite à l'Académie des sciences le 25 janvier 1909 (*Agriculture pratique des pays chauds*, de février 1909, p. 158).

devoir remplacer plutôt le libéria que le caféier d'Arabie.

En 1900, Madagascar n'exportait pas encore de café; depuis, les exportations de cette denrée ont pris successivement les valeurs suivantes :

1901.	. .	117 kilogrammes valant	189 francs	
1902.	. .	670	—	1.134 —
1903.	. .	1.407	—	3.041 —
1904.	. .	6.000	—	10.378 —
1905.	. .	26.000	—	46.443 —
1906.	. .	60.000	—	95.023 —
1907.	. .	50.202	—	85.339 —
1908.	. .	93.368	—	147.904 —

Comme on le voit, ces exportations sont en progrès marqué et peuvent faire bien augurer de l'avenir (1).

III. — L'AFRIQUE OCCIDENTALE

ET LE CONGO FRANÇAIS

Nous avons vu en étudiant les conditions climatiques de la culture du caféier (2) qu'en Afrique occi-

1. La plupart des îles dépendant de Madagascar: Sainte-Marie, Nossy-Bé, les Comores produisent des quantités assez importantes de café.

A Nossy-Bé, cette culture qui a été un moment très prospère a eu beaucoup à souffrir de l'hémileia; il y existerait actuellement 100.000 caféiers d'Arabie.

Quant aux Comores, les exportations sont assez irrégulières. En 1903, elles ont dépassé 80 tonnes, mais elles ont depuis beaucoup baissé.

2. Voir chapitre IV, p. 85, 86.

dentale cette culture n'avait des chances de succès qu'au-dessous du 12° de latitude : cette limite exclut donc le Sénégal et la plus grande partie du Soudan.

Restent donc nos colonies de la Guinée, de la Côte d'Ivoire et du Dahomey.

A la Guinée, des essais de culture de café ont été entrepris depuis une quinzaine d'années, notamment par la maison Colin de Conakry et M. Triboulet qui avaient créé dans le cercle de Dubréka des plantations importantes. Ces deux plantations ont été ces dernières années à peu près abandonnées.

Dès la création du Jardin d'essais de Camayenne, en 1898, on planta un certain nombre de pieds de *C. liberica* et de *C. stenophylla* ou caféier de Rio-Nunez et on essaya même depuis d'acclimater trois ou quatre autres espèces. M. Yves Henry constatait en 1907 que tous ces essais ont donné un résultat négatif. Mais il faisait observer que le Jardin d'essais de Camayenne ne se trouve pas placé dans des conditions favorables à cette plante. « Cette question, ajoutait-il, devra être reprise dans certaines régions d'altitude plus élevée. Les résultats obtenus dans le Kissidougou avec quelques plants de caféiers qui y ont été introduits, peuvent nous faire espérer un succès. Les caféiers appartiennent aux types *arabica*, *liberica* et affinis ; ils se sont très bien comportés et ont fourni une fructification abondante dans les parties abritées du soleil, en bordure de la forêt et sous futaie claire. En dehors du Kissidougou, il est probable que les régions qui constituent en Basse-Gui-

née l'aire naturelle des *C. stenophylla* et affinis conviendrait à la culture du *C. arabica* (1). »

Le caféier se rencontre en effet à l'état spontané dans une grande partie de la Guinée, principalement dans le Bonna et au Pongo. M. Chevalier (2) en a signalé plusieurs espèces qu'il y a trouvées à l'état sauvage, notamment le *C. stenophylla* qui semble devoir être le plus intéressant. Ce caféier qui atteint ordinairement de 4 à 6 mètres est surtout commun entre le 10° et le 11° parallèle, et entre le 15° et le 16° degré de longitude ouest ; on le trouve entre 400 et 700 mètres d'altitude, à une distance de 100 à 300 kilomètres de la mer. De l'avis de M. Chevalier, la culture de cette espèce ne peut donner en Guinée que d'excellents résultats, mais dans les parties montagneuses les mieux irriguées ; elle mérite d'être encouragée à cause de l'arome exquis de ses graines.

Les exportations de café de la Guinée sont actuellement très faibles ; elles n'étaient en 1908 que de 823 kilogrammes représentant une valeur de 1.646 fr.

La Côte-d'Ivoire, par la très grande richesse de son sol, paraît devoir se prêter encore mieux que la Guinée à la culture du café. La tentative la plus intéressante de grande culture qui ait été faite jusqu'ici

1. Yves Henry. Rapport agricole pour l'année 1906 (A. O. F.), dans *l'Agriculture pratique des pays chauds*, 1908, t. I, p. 201.

2. A. Chevalier. *Les caféiers sauvages de la Guinée française*. Comptes rendus de l'Académie des sciences, 22 mai 1905.

est celle de la plantation d'Elima (1). Créée en 1884 sur les bords du lac Aby, à Assinie, par M. Verdier, cette plantation s'est étendue en quelques années sur une superficie de 120 hectares ; les caféiers plantés (110.000 arbustes) étaient exclusivement des libérias. Cette plantation, qui est actuellement exploitée par la « Compagnie française de Kong » a donné à une certaine époque d'excellents résultats. La production annuelle de la caféerie a subi de notables variations. Du minimum de 25 tonnes, en 1898, elle aurait dépassé 60 tonnes en 1902. D'après M. Y. Henry, ces différences proviennent surtout de la surveillance exercée par les divers chefs d'exploitation « qui, à une certaine époque, n'avaient pas les aptitudes indispensables à un chef de culture (2) ». Actuellement la plantation d'Elima est en déclin marqué et arrive à peine à couvrir ses frais. M. Yves Henry et M. Chevalier ont très bien mis en lumière les causes de ce déclin : « La production moyenne à l'hectare, dit M. Y. Henry, est aujourd'hui de 500 kilogrammes environ. C'est peu pour du libéria puisque l'on compte 1.000 pieds à l'hectare. Chaque caféier donne ainsi 500 grammes de fèves, quantité inférieure de moitié, à la production normale d'un arbuste de vigueur moyenne. Pour expliquer cette faiblesse de production, il faut surtout tenir compte de ce que la

1. On trouvera des détails intéressants sur les débuts et le fonctionnement de cette entreprise dans un livre de M. Verdier : *Trente-cinq années de lutttes aux colonies*, p. 42 à 50, 1897.

2. Yves Henry, *op. cit.*, p. 205.

plantation a été créée en 1880 et que tous les caféiers sont déjà vieux. En outre, la taille fut autrefois mal surveillée et presque tous les arbustes ont de nombreux rejets. Ils sont donc affaiblis. Il eût fallu, dès le début, procéder à un remplacement progressif de tous les caféiers — opération inévitable à bref délai — et planter au moins tous les ans 5.000 caféiers (soit à peu près le 1/20 de ceux qui existent), les arbustes de plus de vingt ans étant à peu près stériles. On ne pourrait avoir maintenant de bénéfices sérieux qu'en augmentant sensiblement la production annuelle, ce qui ne s'obtiendrait qu'à la condition de procéder à un renouvellement complet (1). »

M. Chevalier est du même avis. Il dit que si la plantation d'Elima obtient actuellement de médiocres résultats avec la culture du café, cela tient à ce qu'elle se livre exclusivement sur une trop petite échelle à cette culture (2).

1. Yves Henry, *op. cit.*, p. 205.

2. Aug. Chevalier. Les forêts de la Côte d'Ivoire, 1908, dans *l'Agriculture pratique des pays chauds*, 1908, t. 2, p. 138.

A propos de la main-d'œuvre employée dans la plantation, M. Chevalier donne les très intéressants renseignements suivants. Le personnel se compose de 3 agents européens et d'une centaine de travailleurs indigènes payés 25 francs par mois et la ration. Au moment de la cueillette on emploie en outre des femmes et des enfants. Le travail indigène est bien réglé, ce qui est fort rare dans nos colonies. La main-d'œuvre ne fait pas défaut ; elle est absolument volontaire ; on refuse même des engagements chaque mois. Elle se compose surtout de Soudanais venant s'engager par l'Indénié et la route d'Aboisso. Une grande partie des travailleurs sont employés depuis des années à la plantation. Ils retournent parfois passer quelques mois dans leur

L'exemple de la plantation d'Elima n'est pas resté sans être suivi. Il y a une douzaine d'années, une dizaine de plantations furent entreprises à la Côte d'Ivoire par les Européens ; le café ne fut pas d'ailleurs la seule culture visée. « Nous avons visité en 1905 et 1907, dit M. Chevalier, tous les points de la Côte d'Ivoire où des essais de cultures avaient été faits, et nous avons acquis la conviction que les échecs tenaient surtout à l'ignorance et à l'incompétence des agents qui dirigent les premières plantations et parfois aussi à leur paresse et à leur mauvaise foi. Nous avons vu des plantations qui avaient absorbé plusieurs centaines de mille francs et dans lesquelles quelques hectares seulement avaient été cultivés (1). »

La région côtière n'est pas la seule partie de la Côte d'Ivoire où la culture du café semble avoir de l'avenir. Au cours de sa dernière mission, M. Chevalier eut l'occasion de retrouver les plants de caféiers importés sur le désir du gouverneur général de Trentinian dans le Kissi. Cet essai fut confié à

village et reviennent ensuite librement. C'est un fait qui nous a paru extrêmement intéressant, aussi, nous sommes persuadé que malgré la pénurie de la main-d'œuvre en Afrique Occidentale française, toute plantation européenne, ayant seulement besoin de 200 ou 300 travailleurs, pourrait les trouver facilement, à la condition que ses agents européens sachent faire les efforts nécessaires pour les recruter et ensuite pour les conserver. Il suffit pour cela de les payer honnêtement et de les traiter avec justice, et il ne nous semble pas nécessaire d'avoir recours à des contrats, dont l'indigène ne comprend généralement pas la portée. »

1. Aug. Chevalier, *op. cit.*, p. 138.

M. Rossignol en 1898; malade peu de temps après son arrivée, celui-ci dut rentrer en France et l'on pouvait croire sa tentative sans suite. Il n'en est rien. Mis en terre en 1899, les caféiers appartenant aux espèces *arabica*, *liberica*, *stenophylla*, ont réussi au delà de toute espérance. Aucune maladie cryptogamique ne les a atteints et ils sont aujourd'hui en pleine production. Cette culture du caféier peut donc réussir en haute Côte d'Ivoire et, si elle ne peut être envisagée comme une culture de grand rendement par les Européens, il serait bon d'encourager les indigènes à en planter autour de leurs villages (1).

Les exportations de la Côte d'Ivoire étant aujourd'hui alimentées presque uniquement par la plantation d'Elima sont par suite en décroissance depuis quelques années :

1901.	71.865 kilogs	valant	71.800 francs
1902.	63.611	—	63.611
1903.	75.662	—	75.662
1904.	71.227	—	71.278
1905.	29.223	—	32.601
1906.	43.541	—	105.312
1907.	41.373	—	41.767
1908.	41.981	—	100.141

Au Dahomey, les essais tentés jusqu'ici n'ont donné que de très médiocres résultats, tant au point de vue du rendement que de la qualité du produit.

1 Note de M. Chevalier reproduite dans la *Quinzaine coloniale* du 10 février 1910, p. 108.

D'après M. Savariau, chef du service de l'agriculture, la culture du café n'y aurait qu'un avenir des plus limités (1). Les exportations de café du Dahomey sont tout à fait insignifiantes.

Il y a déjà plusieurs années que le caféier est cultivé au Congo, principalement au Gabon. En 1896, l'exportation n'était que de 4.471 kilogrammes. En 1900, elle atteignait 43 tonnes ; mais elle a depuis beaucoup baissé ; elle était de 30 tonnes en 1907.

Les plantations de caféiers ne se sont pas en effet développées au Congo. La principale raison que l'on puisse donner c'est que ces plantations se trouvant pour la plupart dans le bassin conventionnel du Congo, le café produit ne bénéficie pas à l'entrée en France du demi-droit, mais, d'après le décret du 22 avril 1899, seulement d'une détaxe de 12 francs (2) sur le tarif minimum métropolitain, ce qui place les planteurs dans une situation désavantageuse ; le droit exigible est donc de 124 francs par 100 kilogrammes.

La culture du café mérite cependant d'attirer l'attention dans cette colonie. Le caféier est en effet très répandu dans les forêts du Congo ; M. Dybowski l'a rencontré dans l'Oubangui, M. H. Lecomte près de la Loémé et dans les forêts du Kouilou, M. de la Kéthulle sur le Bomu, M. Laurent sur le Lualaba, M. Dewevre sur le Lomami.

1. Cf. N. Savariau, *L'agriculture au Dahomey*, 1906, p. 61 et suiv.

2. Cette détaxe de 12 francs n'est elle-même accordée que jusqu'à concurrence de la quantité fixée chaque année par décret. Cette quantité était pour 1909 de 50.000 kilogrammes (décret du 10 févr. 1909).

Une espèce très intéressante est celle trouvée par M. Chevalier dans le Chari, le *coffea excelsa* (1). C'est un arbre de 6 à 15 mètres de hauteur, quelquefois même plus, qui donne des grains ressemblant beaucoup au Moka. Un pied sauvage de cinq ans, ayant 8 mètres de haut, a fourni à M. Chevalier 12.000 graines. Le produit est à classer, par l'excellence de son arôme, parmi les meilleures sortes et une culture rationnelle ne peut qu'augmenter encore ses qualités.

La culture du café n'a donc pris jusqu'ici que très peu de développement aussi bien dans l'Afrique occidentale qu'au Congo français. Cela ressort des chiffres des exportations comme de ceux des importations qui sont encore considérables. En 1907, il a été importé dans ces deux colonies 102.563 kilogrammes de café pour une valeur de 148.636 francs (2).

Ce serait une faute de renoncer dans notre grand domaine africain à cette culture en présence des résultats obtenus et des découvertes d'espèces nouvelles faites ces dernières années.

On agira plus sagement en suivant l'exemple des colonies voisines, par exemple de San-Thomas et sur tout du Congo belge, qui, loin de proscrire cette culture, l'encouragent par tous les moyens.

1. A. Chevalier. *Un caféier nouveau de l'Afrique centrale* ; comptes rendus de l'Académie des Sciences du 20 février 1905.

2. Détail curieux, sur ce chiffre, 3.582 kilogrammes venaient d'Allemagne.

CONCLUSION

Partout, on le voit, dans nos nouvelles colonies la culture du café n'en est encore qu'à ses débuts et on pourrait d'ailleurs en dire autant de la plupart des autres cultures.

Celle du café a eu cependant à souffrir ces dernières années de ce préjugé qu'avec la baisse des prix qui s'est produite, cette culture ne mérite plus d'attirer l'attention.

Sans doute, d'autres produits, tels que le cacao et le caoutchouc, peuvent être à l'heure actuelle plus rémunérateurs ; mais rien ne dit qu'il en sera toujours ainsi. En vérité, il n'y a pas besoin d'être bon prophète pour prévoir que l'histoire du cacao et du caoutchouc passera dans un avenir prochain par les mêmes phases que celle du vin et du café ; c'est le sort de tous les produits de grande culture et de grande consommation de se rapprocher sans cesse de leur prix de revient et de forcer les producteurs à faire preuve sans cesse d'ingéniosité et de souplesse.

Ce serait donc dans ces conditions une lourde faute d'exclure la culture du café de nos colonies et de ne pas tirer profit dès maintenant des travaux

des explorateurs et des savants qui font tous leurs efforts pour l'y acclimater et la perfectionner.

Cette culture entreprise rationnellement et concurremment avec les autres peut être l'élément d'une richesse durable et à ce titre n'est pas moins négligeable que n'importe laquelle. Elle mérite d'être encouragée à ses débuts car c'est une culture des plus difficiles, et le meilleur encouragement que puissent recevoir actuellement les producteurs de nos colonies est encore la détaxe totale de leurs cafés à leur entrée dans la métropole.

Vu : le Président de la thèse

P. LESEUR

Vu : le Doyen,

P. CAUWÈS

Vu et permis d'imprimer :

Le Vice-recteur de l'Académie de Paris

L. LIARD

BIBLIOGRAPHIE

- ALBERTI. — Étude sur la colonisation à la Nouvelle-Calédonie. Paris, 1909.
- BASSIÈRES. — L'agriculture à la Guyane (L'agriculture pratique des pays chauds, novembre 1909).
- BERNARD (Aug.). — La Nouvelle-Calédonie. Paris, 1894.
- BOURGE (G.). — Les Nouvelles-Hébrides de 1606 à 1906. Paris, 1906.
- BOUTILLY. — Le caféier de Libéria. Paris, 1900.
- BUIS (J.). — L'Hemileia et l'avenir du caféier à Madagascar et à la Réunion. Paris, 1907.
- Cahiers des colons de l'Indo-Chine. Hanoï, 1907.
- CAROL (J.). — La Nouvelle-Calédonie minière et agricole. Paris, 1900.
- CHARABOT. — Les productions végétales des colonies françaises. Paris, 1908.
- CHEMIN-DUPONTÈS (P.). — Les petites Antilles. Étude sur leur évolution économique. Paris, 1908.
- CHEVALIER (A.). — Un caféier nouveau de l'Afrique centrale. Paris, 1905.
- COR (H.). — Avenir économique de Tahiti et des autres îles françaises du Pacifique oriental. Supplément du mois colonial, mars 1907.
- Comptes rendus du Congrès colonial de Marseille, 1908, tome IV.
- CRAMER Dr. — La culture du caféier à Java (Bulletin économique de l'Indo-Chine, sept-oct., 1909).
- DAFERT Dr. — Principes de culture rationnelle du café au Brésil. Traduction de A. Couturier. Paris, 1900.
- DELACROIX Dr. — Les maladies et les ennemis des caféiers. Paris, 1900.

- DENIS (P.). — Le Brésil au xx^e siècle. Paris, 1909.
- La crise du café au Brésil et la valorisation (Revue politique et parlementaire du 10 juin 1908).
- DUBOIS ET TERRIER. — Un siècle d'expansion coloniale. Paris, 1902.
- DYBOWSKI. — Traité pratique des cultures tropicales. Paris, 1902.
- EHRSAM (R.). — Rapport sur la culture du caféier en Indo-Chine, 1894 (Manuscrit. Bibliothèque de l'Office colonial).
- ERY (J.). — Madagascar: la situation économique (Questions diplomatiques et coloniales du 1^{er} févr. 1909).
- Essais agricoles et industriels faits en Cochinchine depuis la fondation de cette colonie jusqu'en 1897. Saïgon, 1897.
- ETESSE. — Note sur le café en Nouvelle-Calédonie (L'agriculture pratique des pays chauds, mai 1909).
- FAUCHÈRE — Culture pratique du caféier et préparation du café. Paris, 1908.
- GAISMAN. — L'œuvre de la France au Tonkin. Paris, 1906.
- GRAVERATH (A.). — L'agriculture en Indo-Chine. Paris, 1900.
- HENRY (Y.). — Rapport agricole pour l'année 1906 (Afrique occidentale française). Paris, 1907.
- HARMANN (P.). — Histoire et géographie de l'île de la Réunion. Paris, 1907.
- JEANNENEY. — La Nouvelle-Calédonie agricole. Paris, 1894.
- JUMELLE. — Les ressources agricoles et forestières des colonies françaises. Paris, 1907.
- JUNG. — L'avenir économique de nos colonies. Paris, 1908.
- LALIÈRE (A.). — Le café dans l'État de Saint-Paul. Paris, 1909.
- LECOMTE. — Le café. Paris, 1902.
- LESEUR. — Cours de législation et économie coloniales. Année 1907-1908.
- MANÈS (H.). — Étude sur le bouturage et le marcottage du caféier à la Guadeloupe. Basse-Terre, 1906.
- Notice pratique sur la culture du caféier en Nouvelle-Calédonie. Nouméa, 1895.

- Notice sur la Nouvelle-Calédonie rédigée pour l'Exposition de 1900 par l'Union agricole calédonienne.
- PIERROT (E.). — Culture pratique et rationnelle du caféier. Paris, 1906.
- RAMOS (F.-F.). — La valorisation du café au Brésil. Anvers, 1907.
- RAOUL ET DAROLLES. — Culture du caféier. Paris, 1897.
- RIGAUD. — Traité pratique de la culture du café dans la région centrale de Madagascar. Paris, 1896.
- RIVIÈRE (CH.). — Le caféier dans l'Afrique du Nord et principalement en Algérie et en Tunisie. Alger, 1903.
- SAVARIAU (N.). — L'agriculture au Dahomey. Paris, 1906.
- THÉRY (E.). — La valorisation du café (Économiste européen du 21 août 1908).
- THIERRY A.-J.). — Notes sur le greffage et la maladie vermiculaire du caféier. Saint-Pierre (Martinique), 1899.
- TUROT (H.). — En Amérique latine. Paris, 1908.
- VERDIER. — Trente-cinq années de luttes aux colonies. Paris, 1897 (pages 42 à 50).
- WIENER (CH.). — Une mission commerciale au Brésil. Paris, 1908.
- WILDEMANN DE (E.). — Les plantes tropicales de grande culture. Paris, 1908.

Revues et journaux

- L'Agriculture pratique des pays chauds, depuis 1901.
- Bulletin économique de l'Indo-Chine, les six dernières années.
- Dépêche coloniale, années 1909 et 1910.
- L'Économiste français. L'Économiste européen.
- Journal d'agriculture tropicale, les quatre dernières années.
- Le mois colonial et maritime.
- Questions diplomatiques et coloniales.
- Quinzaine coloniale, les deux dernières années.
- Revue d'économie politique, les trois dernières années.
- Revue politique et parlementaire, les trois dernières années.
- Statistiques coloniales publiées par le Ministère des Colonies.
- Années 1906 et 1907, etc.

TABLE DES MATIÈRES

	Pages
INTRODUCTION.	1

PREMIÈRE PARTIE

L'état actuel de la production et de la consommation du café et l'avenir de cette culture dans les principaux pays producteurs.

CHAPITRE PREMIER. — *La production du café dans le monde* 7

Pays d'origine du caféier. — Historique rapide de cette culture; dates de son introduction en Arabie, dans les colonies européennes, au Brésil. — État actuel et énumération des pays producteurs. — Accroissement de la production au cours du XIX^e siècle et part des divers pays. — Le Brésil. — La prépondérance prise par l'État de Saint-Paul dans la production mondiale du café et ses causes: la hausse des prix du café de 1887 à 1896; l'influence de la baisse du change; la question de la main-d'œuvre et la politique de l'immigration aux frais de l'État; le développement des voies ferrées; l'ingéniosité des fazendeiros. Importance actuelle de cette culture. — Les autres régions caféières du Brésil. — Les autres pays producteurs; leur décadence et ses causes:

Indes néerlandaises, Ceylan, pays d'Amérique autres que le Brésil. — La part des colonies françaises; son insuffisance.

CHAPITRE II. — *La consommation* 29

Historique. — Son accroissement au cours du XIX^e siècle. — La consommation des pays producteurs. — La consommation des pays européens, ses progrès depuis 1870. — Obstacles pouvant ralentir son développement: la concurrence du thé; l'influence du climat et des mœurs; la question des droits de douane; son influence sur l'extension de la consommation. — Accroissement actuel de la consommation mondiale. — La consommation française; provenance du café consommé; ports d'importation, la prépondérance du Havre. — Le commerce du café. — Préparation du café pour la vente, intérêt qu'elle présente. — Appréciation commerciale des diverses sortes: les qualités naturelles; la dégustation; les signes extérieurs. — Les grandes marques et les cafés communs ou de coupage; l'intérêt du triage. — Les intermédiaires: commissionnaires et exportateurs; importateurs et négociants européens. — Ignorance et préjugés des consommateurs. — La garantie offerte par la provenance et les abus auxquels elle donne lieu. — Succédanés et falsifications du café. — L'avenir de la culture du café au point de vue de la consommation de cette denrée.

CHAPITRE III. — *La crise du café et l'avenir de cette culture dans les principaux pays producteurs.* 55

La variation des prix du café et ses causes: la dispersion des centres de production et de consommation; causes tenant à la nature de la plante; les récoltes exceptionnelles. — Les cours du café

de 1850 à 1870, de 1872 à 1882, de 1882 à 1886, de 1887 à 1896, depuis 1896. — Les cours du café durant la période 1900 à 1910. — La surproduction et ses causes. — Les deux récoltes exceptionnelles de 1901-1902 et de 1906-1907. — Le Brésil et la surproduction. — Le prix de revient du café brésilien. — Mesures prises par le gouvernement de Saint-Paul pour remédier à la crise. — La loi prohibant les nouvelles plantations. — La valorisation; le but poursuivi, son évolution; le « Convenio de Taubaté » (25 février 1906), les obstacles mis à son exécution, les modifications de juin 1906; les achats de café effectués par le gouvernement à partir de juillet 1906; les récoltes postérieures à celle de 1906-1907; la loi de juillet 1908, l'emprunt de 15 millions de livres st. et la prohibition des exportations au delà des chiffres fixés par la loi. — Les résultats obtenus: la valorisation n'a pas réussi, si on l'envisage comme une opération de spéculation, elle a été utile comme mesure de sauvegarde. — Critiques adressées à la valorisation, leur bien-fondé. — Les véritables dangers: la monoculture et la question de la main-d'œuvre. — L'évolution de l'agriculture, le développement de l'élevage et de l'industrie dans l'État de Saint-Paul. — L'avenir de la culture du café dans cet État et dans les principaux pays producteurs.

DEUXIÈME PARTIE

La culture du café dans nos colonies; son avenir.

CHAPITRE IV. — *L'étude des faits et les conditions actuelles de la culture caféière dans nos colonies*

81

Différences entre les conditions actuelles de l'agri-

culture tropicale et celles de l'agriculture européenne.

- 1° Conditions physiques et naturelles. — La zone de culture du caféier : « Zone de culture idéale » ; « Zone de culture intensive ». — Le climat de l'Algérie et même de toute la partie de l'Afrique du Nord située au-dessus du 10° de latitude ne se prête pas à la culture du caféier. — Le climat de toutes nos autres colonies permet cette culture. — La question du sol, sa complexité. — Les maladies des caféiers. — L'hémileia et les meilleurs moyens de lutter contre cette maladie : les moyens préventifs ; la culture du Libéria ; la découverte de nouvelles espèces.
- 2° Conditions économiques et commerciales. — Grandes marques et cafés ordinaires. — Pour ces derniers, les producteurs doivent surtout viser à la quantité. — La culture du café ne convient plus, sauf dans des cas très limités à la petite colonisation ; elle se prête au contraire très bien à la petite culture indigène. — La question du rendement. — La culture du café tend de plus en plus à s'industrialiser. — Le régime douanier des cafés coloniaux et la question de la détaxe.

CHAPITRE V. — *La culture du café dans nos anciennes colonies*

97

- I. — *La Martinique*. — Les débuts de la culture du café. — Les résultats obtenus à la fin du XVIII^e siècle. — Le déclin de cette culture au XIX^e siècle et ses causes : la concurrence de la canne à sucre ; les maladies ; la rouille des feuilles ; la maladie vermiculaire et les moyens employés pour lutter contre elle ; l'intérêt du greffage à la Martinique. — État actuel de la culture et de la production du café. — L'incon-

- vénient des trop petites propriétés. — La zone de culture, ses variations. — L'avenir de la culture du café à la Martinique. 98
- II. — *La Guadeloupe*. — Historique. — L'évolution de la culture caféière, principalement depuis un siècle. — La reprise de cette culture. — La zone cultivable. — La préparation du café à la Guadeloupe (café B et café H). — Place du « Guadeloupe » dans le commerce du café. — Compte de culture. — Le développement de la production du café à la Guadeloupe et les moyens de le hâter 108
- III. — *La Réunion*. — Date de l'introduction du café. — Le déclin de cette culture au cours du siècle dernier et ses causes : la concurrence de la canne, l'engouement créole ; le manque de bras ; l'hémileia. — La partie au Vent ; difficulté qu'y rencontre la culture caféière. — La partie sous le Vent ; la lutte contre l'hémileia y est possible. — Intérêt que présente la culture du café dans toute cette partie de la Réunion 117
- IV. — *La Nouvelle-Calédonie*. — La culture du café jusqu'en 1895. — Le plan de colonisation, ses éléments, sa mise à exécution. — L'échec de cette tentative et ses causes : la baisse des prix du café ; la nature du sol calédonien ; la question du rendement, son insuffisance ; les colons. — Conditions de la culture caféière à la Nouvelle-Calédonie : l'importance de la qualité quant à l'avenir de cette culture dans cette colonie . . 126
- V. — *Autres colonies*. — Nouvelles-Hébrides. — Établissements français de l'Océanie. — Guyane. 145

CHAPITRE VI. — *La culture du café dans nos nouvelles colonies*. 150

- I. — *Indo-Chine*. — Essais faits en Cochinchine à partir de 1866, leur échec ; tentatives récen-

- tes. — La culture du café en Annam et au Tonkin. — Rapport de M. Ehram en 1894. — Communication de M. Lefeuvre au Congrès colonial de Marseille. — Les exportations de café depuis 1901. — Causes de la diminution constatée depuis 1907. — Opinion du D^r Cramer sur l'avenir de la culture du café au Tonkin. . . 150
- II. — *Madagascar*. — Époque de l'introduction du café. — La culture du café jusqu'en 1895 : α sur la côte Est, β dans la région centrale. — Les conditions de la culture du café : 1^o Dans l'Emyrne et le Betsileo. La grande culture européenne y est presque partout impossible. Au contraire le café s'y prête très bien à la petite culture indigène. — 2^o Dans le massif de la montagne d'Ambre et surtout dans la région forestière du versant Est ; son avenir dans toute cette partie. — 3^o Sur la côte orientale. Difficultés tenant aux ravages de l'hémileia ; la culture du Libéria ; l'introduction des nouvelles espèces, en particulier du « *coffea congensis* ». — Les exportations depuis 1901. 161
- III. — *L'Afrique occidentale et le Congo français*. — En Afrique occidentale française, la culture du café n'est possible qu'en Guinée, à la Côte d'Ivoire et au Dahomey. — En Guinée, tentatives faites au Jardin d'essais de Camayenne, causes de leur échec. — Les caféiers sauvages découverts par M. Chevalier, leur aire naturelle. — A la Côte-d'Ivoire : la plantation d'Elima, raisons de sa décadence. — Causes de l'insuccès des autres tentatives. — Intérêt que peut présenter la culture du café dans la Haute-Côte-d'Ivoire. — Au Dahomey, cette culture semble n'avoir aucun avenir. — La culture du café au Congo. — Le régime douanier des cafés originaires de cette colonie. — Les caféiers sauvages découverts

dans toute la région du Congo. — L'avenir de cette culture dans nos colonies de l'Afrique oc- cidentale française et du Congo.	171
CONCLUSION	180
BIBLIOGRAPHIE	182



